Niveau(x) d'enseignement: 4
Centre d'intérêt: 871

Numéro EDUQ : 8370158

Université du Québec à Hull. Programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel.

Guide lexical de l'art culinaire et de l'alimentation au Québec / Université du Québec à Hull, [Programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel]. -- Hull : L'Université, [1982?].
[188] p. ; 29 cm.

"Recherche subventionnée par le M.E.Q.". Bibliogr. à la fin du v.

Cote Dewey: 641.03/U58g

Cote LC: TX/349

Descripteur(s): *Techniques humaines *Alimentation *Terminologie *Lexique *Secondaire (Niveau)

Identificateur(s) de sujet: *Cuisine professionnelle

Le volume constitue une version préliminaire d'un répertoire fondamental des termes employés au Québec dans le domaine de l'art culinaire et de l'alimentation. Les quelques centaines de termes caractéristiques du français québécois retenus dans ce lexique sont suivis: 1. de commentaires ou d'explications sur leurs modalités d'usage; 2. d'un ou de plusieurs équivalents en français général. L'objectif visé est de répondre aux besoins de l'enseignement secondaire en faisant le lien entre la terminologie québécoise et la terminologie européenne dans le domaine.

Type de document: d
Financement: Bénéficiaire - UQAH
Organisme(s) source(s) - MEQ-DGERU
Programme(s) de subvention - PPMEP
Auteur de l'analyse: ar

E D U Q 8370158

GUIDE LEXICAL DE L'ART CULINAIRE ET DE L'ALIMENTATION AU QUEBEC

E D U Q 8370158

GUIDE LEXICAL
DE L'ART CULINAIRE ET DE L'ALIMENTATION
AU QUÉBEC

Université du Québec à Hull

Recherche subventionnée par le MEO.

ÉQUIPE DE RÉDACTION ET DE PRODUCTION

Chercheurs principaux:

Pierre Cardinal, responsable de la recherche, professeur à l'Université du Québec à Hull (U.Q. à H.)

Jacqueline Bussé, professeur à l'Université d'Ottawa

assistés de: Jean-Philippe Doyon, assistant de recherche à l'U.Q. à H.

Collaborateurs-chercheurs:

Lucien Crustin, professeur à l'U.Q. à H.

Monique Bisson-Carpentier, linguiste à l'O.L.F.

Graphiste: Milagros Simarro Fernandez

Responsable administratif: Roger Claux, Directeur du P.P.M.E.P. de l'U.Q. à H.

Secrétariat: Madeleine Saumure et Nicole O'Connor, P.P.M.E.P. de l'U.Q. à H.

REMERCIEMENTS

Nous nous félicitons de la collaboration établie avec le P.P.M.E.P. de l'U.Q. à H. grâce à l'initiative de Monsieur Roger Claux, directeur du programme, qui a bien voulu nous consacrer une partie des subventions de recherche que le M.E.Q. octroie à ses programmes spéciaux.

Nous nous considérons privilégiés d'avoir pu compter sur l'aide précieuse de Madame Monique Bisson-Carpentier, linguiste à l'Office de la langue française (Bureau de l'Outaouais) et nous la remercions vivement d'avoir participer bénévolement à nos travaux.

Nous tenons également à exprimer notre reconnaissance à Madame Marie-Hélène Borsanyi, terminologue au Bureau fédéral des traductions, à Monsieur Pierre Dermines, agronome et terminologue-traducteur au Ministère fédéral de l'agriculture et à Madame Sylvia Pavel qui, à Paris, a effectué pour nous des recherches documentaires.

Enfin, notre gratitude va à Monsieur André Pilon, Directeur du service des relations publiques de la compagnie Steinberg, qui nous a fourni la liste informatisée de tous les produits (culino-alimentaires) vendus par son entreprise et nous a rendu possible l'accès à la liste d'une autre grande chaîne québécoise de magasins d'alimentation.

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS (Pagination à venir)

SECTIONS DU GUIDE:

1 Fruits et légumes

2 Coupes des viandes

3 Viandes préparées

4 Poissons

5 Fruits de mer (crustacés et mollusques)

6 Produits céréaliers et produits de la boulangerie

7 Condiments et épices

8 Pâtisseries, gâteaux, desserts et sucreries

9 Autres ingrédients

10 Produits laitiers

11 Boissons

12 Modes de préparation et de cuisson

13 Désignation des mets

14 Ustensiles de cuisine

15 Ustensiles de cuisine servant à la cuisson

16 Appareils électro-ménagers

17 Emballages et récipients divers

18 Notions diverses se rapportant à l'alimentation

BIBLIOGRAPHIE

INDEX ALPHABÉTIQUE DES MOTS

AVANT-PROPOS

Le présent ouvrage est une version préliminaire d'un répertoire fondamental des termes employés au Québec dans le domaine de l'art culinaire et de l'alimentation; là où la même réalité existe des deux côtés de l'Atlantique, ces termes sont comparés à ceux qui sont utilisés en français écrit européen. Ce recueil a été conçu à des fins essentiellement didactiques et vise, en premier lieu, à faciliter la communication entre les élèves de l'enseignement professionnel qui suivent des cours d'art culinaire et d'alimentation et les enseignants dont la terminologie professionnelle, qu'ils soient québécois ou européens d'origine, est inévitablement influencée par les usages lexicaux du français européen, étant donné l'influence que les traditions culinaires françaises exercent dans le monde en général et au Québec en particulier. D'autre part, il a pour but de faciliter la compréhension des ouvrages européens qui sont largement diffusés au Québec.

Elaboré d'abord pour aider les apprentis-cuisiniers dans leur travail, ce guide pourra aussi contribuer à faire connaître certaines distinctions ou même divergences qui existent, dans ce domaine, entre le français québécois et le français européen, ainsi que de nombreux termes proposés ou normalisés par l'Office de la langue française du Québec; de plus, il pourra être utile à des Européens désireux de se familiariser avec les termes culino-alimentaires employés au Québec.

Ce guide répertorie quelques centaines de termes caractéristiques du français québécois relevés dans des livres de cuisine québécoise, des listes exhaustives de produits vendus par des super-marchés, des brochures et feuillets publicitaires de grands magasins, etc., le tout recouvrant le domaine culino-alimentaire contemporain. Il présente, en un seul volume, facile à consulter, la partie essentielle des termes québécois employés couramment dans les domaines de l'art culinaire et de l'alimentation et réunit des termes que l'on trouve dispersés dans des dictionnaires spécialisés ou dans des fascicules de l'Office de la langue française ne portant en général que sur un seul domaine et ne comportant pas toujours d'explications simples, accessibles aux non-spécialistes.

PRÉSENTATION MATÉRIELLE

- Ce recueil se compose de 18 sections (on en trouvera la liste à la table des matières).
- L'index, placé à la fin de l'ouvrage, permet à l'usager de trouver la page à laquelle figure un article portant sur un mot donné.
- Chaque mot qui fait l'objet d'un article (mot-vedette) est inscrit en majuscules grasses, en haut à gauche, et il est suivi, le cas échéant, des mots ou d'exemples de mots, placés entre parenthèses, qui en précisent le contexte.

SCHÉMA DES ARTICLES

1- Mot (ou locution) employé en français québécois (mot-vedette)

2- Equivalent(s) en français général ou européen

POÊLON

POÊLE

Le français québécois donne fréquemment le nom de "poêlon" à divers genres de poêles. En français général, le mot "poêlon" désigne un ustensile de cuisine, en terre cuite ou en métal, à manche creux qui, par sa forme, se rapproche davantage de la casserole que de la poêle. (Voir aussi article CHAUDRON).

3- Commentaire explicatif (au besoin)

4- Illustration(s) (au besoin)

EXPLICATION DE QUELQUES TERMES EMPLOYÉS

rare : dans une série de synonymes donnés comme équivalents du mot-vedette, "rare", placé avant un mot, indique que ce mot n'est que rarement employé en Europe.

Ex.: GADELLE NOIRE — CASSIS ou (rare) GROSEILLE NOIRE

En français européen, on dit couramment "cassis" et rarement "groseille noire" pour désigner le fruit appelé en français québécois "gadelle noire".

selon le cas : cette expression placée après une suite de mots donnés comme équivalents du mot-vedette signifie que ce dernier peut avoir plusieurs significations.

Ex.: NAVET — RUTABAGA, NAVET ou CHOU-NAVET, selon le cas

Le mot québécois NAVET peut désigner trois légumes différents appelés en français européen par trois noms différents.

voir : ce verbe, placé au-dessous ou à côté d'un mot, indique que ce mot fait l'objet de remarques dans un autre article. On consultera alors l'index alphabétique (à la fin de l'ouvrage) pour trouver la page à laquelle figure le mot auquel est renvoyé le lecteur.

EXPLICATION DES SIGNES ET ABRÉVIATIONS

* dans un article renvoie à un mot auquel on trouvera une explication

Ex.: - hambourgeois* (à l'article casse-croûte, par exemple)
- cantine* (à l'article boîte à lunch, par exemple)

[ ] entourent des mots qui, bien que ne constituant pas, à proprement parler, des particularités du français québécois, appellent cependant des remarques sur leur usage en français québécois.

\- Le tiret suivant un ou des mots placés entre parenthèses à la droite d'un mot-vedette remplace ce mot-vedette[1].

Ex.: PLEINE FRITURE (cuire en -) se lit "cuire en pleine friture".

• synonyme de "ET" ou de "SUIVI DE"

Ex.: FROMAGE • NOM DU FROMAGE (Fromage Cheddar, Fromage Edam, etc.)

Ex. ou ex.: exemple

fam.: familier

F. eur.: français européen; s'applique aux termes utilisés de façon générale en français européen écrit.

F. g. : français général; s'applique aux termes communs à la fois au français québécois et au français d'Europe.

F.q. : français québécois; s'applique aux termes caractéristiques du français employé au Québec.

---

[1] Par mot-vedette on entend le mot québécois qui fait l'objet de l'article. Ce mot figure donc en premier, à gauche, sur la première ligne de chaque article.

MOT — le soulignement indique que le mot en question est le plus courant des synonymes donnés.

Ex.: KIWI,
GROSEILLE CHINOISE
ou DE CHINE

(voir l'article ACTINIDIA à la sections des FRUITS et LÉGUMES).

n.m. — nom masculin

n.f. — nom féminin

Ces abréviations ne sont données que lorsqu'il y a risque de confusion.

marque dép.: marque déposée (syn.: marque de commerce)

néol. — néologisme, terme nouveau

syn. — synonyme

O.l.f. — Office de la langue française du Québec.
Placé après un mot, indique que l'O.L.F. conseille d'employer ce mot.
Ex.: BANANE ROYALE (O.l.f.) pour BANANA SPLIT

LISTE DES EXPERTS CONSULTÉS

Madame Marie-Hélène Borsanyi	:	terminologue au Bureau fédéral des traductions
Monsieur Pierre Dermines	:	agronome, terminologue-traducteur scientifique au Ministère de l'agriculture du Canada
Madame Mireille Comte et Monsieur Pierre Levasseur	:	conseillers linguistiques à l'O.L.F. (Bureau de Hull).
Monsieur Gérard Livet	:	professeur d'alimentation à la Polyvalente Nicolas-Gatineau
Monsieur Jean-Claude Picard	:	professeur d'alimentation à la Polyvalente du Mont-Bleu (Hull)

FRUITS ET LÉGUMES

ACTINIDIA (O.l.f.) KIWI,
GROSEILLE CHINOISE
ou DE CHINE

Afin de remplacer les termes "groseille chinoise" ou "groseille de chine" employés en français général par calque de l'anglais "Chinese gooseberry" pour désigner un petit fruit qui en fait n'est pas une groseille, l'Office de la langue française a proposé "actinidia", nom latin et scientifique, ou "souris végétale". Cependant, en concurrence avec les termes "groseille de Chine" ou "groseille chinoise", le terme "kiwi" est lui aussi employé en français général et c'est aujourd'hui ce mot, plus international, que l'on trouve dans la plupart des livres de recettes écrits en français général.

APRICOT ABRICOT

Lorsque l'orthographe de certains mots français et anglais est proche, il arrive parfois que le français québécois se laisse influencer par l'anglais. C'est le cas, entre autres, de "apricot" (avec un p), "avocado", "orégano" et "gumbo" dont on trouve parfois la forme anglaise en français québécois. Ces mots s'écrivent en français général "abricot" (avec un b), "avocat", "origan" et "gombo" (avec deux o).

ATOCA CANNEBERGE

Le français québécois emploie le terme "atoca", pris à l'amérindien, pour désigner l'espèce nord-américaine de canneberge, baie rouge à saveur acidulée.

AVOCADO AVOCAT (voir explications à APRICOT)

BLÉ D'INDE MAÏS

BLEUET MYRTILLE

"Bleuet" est le nom donné en français québécois à une variété de myrtille que l'on trouve en Amérique du Nord. En français européen, le mot "bleuet" désigne principalement une plante à fleurs bleues très commune dans les champs de blé. Même si le mot "bleuet" figure comme québécisme dans certains dictionnaires de français général, c'est habituellement de "myrtille d'Amérique" que l'on parle en Europe pour désigner notre bleuet et l'opposer ainsi à la myrtille européenne.

CACHOU ou CASHEW CAJOU, NOIX DE CAJOU,
NOIX D'ACAJOU,
ANACARDE

Sans doute à cause de la ressemblance entre le terme anglais "cashew" et son équivalent français "cajou", ce dernier mot prend parfois en français québécois la forme "cachou" ou "cashew". Cependant, "cachou" et "cajou" ne désignent pas la même chose en français général: le mot "cachou" désigne une substance extraite des fruits de l'arec et une pastille parfumée avec cette substance; le mot "cajou" désigne un fruit de l'anacardier, fruit également connu sous les noms divers de "noix de cajou", "noix d'acajou", "anacarde".

CANTALOUP MELON BRODÉ

Le français québécois ne fait pas toujours la différence entre le cantaloup (melon rond à grosses côtes rugueuses et à chair orange foncé) dont la culture est rare en Amérique du Nord et le melon brodé (à chair légèrement orangée et dont l'extérieur, vert et blanc, rappelle une broderie) qui est une variété de melon très courante sur nos marchés et qui est souvent, à tort, désigné par le terme "cantaloup". (L'anglais nord-américain fait la même confusion en appelant "cantaloup(e)" le melon connu sous les noms de "muskmelon", "netted melon" ou "nutmeg melon").

CERISE SAUVAGE MERISE

En français québécois la cerise sauvage s'appelle aussi bien "cerise sauvage" que "merise"; l'usage européen courant ne retient que ce dernier terme.

CHOU DE SIAM ou
CHOUTIAM
voir **NAVET**

COCOA (mot anglais) CACAO

COCONUT (mot anglais) NOIX DE COCO

DESSERT (poire à, pomme à-) (Poire, pomme) DE TABLE ou À COUTEAU

En français québécois, on appelle parfois "poire à dessert" ou "pomme à dessert", probablement sous l'influence de l'anglais "dessert pear" et "dessert apple", la poire et la pomme que l'on mange ordinairement crues comme dessert et que le français général nomme "poire à couteau" ou "poire de table" et "pomme à couteau" ou "pomme de table". Les poires et pommes à couteau ou de table s'opposent aux poires et pommes à cuire, au goût plus âcre, consommables une fois cuites (compotes, tartes, etc.). On trouve également les poires et les pommes à cidre avec lesquelles on prépare respectivement le cidre de poire, dit poiré, et le cidre (de pomme) ou "cidre" tout court.

ÉCHALOTE OIGNON VERT ou ÉCHALOTE, selon le cas.

En français québécois, on appelle habituellement l'oignon vert "échalote", alors qu'il s'agit de deux plantes différentes. C'est sans doute parce qu'au début de leur croissance, ces deux légumes sont très semblables par leur forme et leur couleur que la confusion existe. Cependant, le bulbe de la véritable échalote, lorsqu'elle atteint sa maturité, devient, contrairement à l'oignon vert, rougeâtre ou gris. Ce bulbe est alors utilisé comme condiment. Au Québec, le plus répandu de ces deux légumes est celui qu'on désigne en français général sous le terme "d'oignon vert".

FÈVE(S)

HARICOT(S) ou FÈVE(S), selon le cas.

Le français québécois a longtemps utilisé le mot "fève" pour désigner et la fève et le haricot, alors que ces deux légumes proviennent de familles différentes et ont des caractéristiques particulières.

- La "fève", graine de la plante du même nom, est semblable à un gros haricot plat, mais elle a un goût plus fort, légèrement amer. (Également désignée en Europe par le terme "fève des marais", la fève du français général s'appelle au Québec "gourgane".

- Le terme "haricot" désigne les gousses vertes (haricots verts, jaunes), ou les graines (haricots blancs, rouges) d'une plante elle-même appelée "haricot", légumineuse qui comprend de multiples variétés. Les légumes entrant dans la composition du mets typiquement québécois appelé "fèves au lard" sont donc, en français général, des haricots. (Voir aussi FÈVES AU LARD).

FÈVES* (sèches)	HARICOTS SECS
FÈVES* DE LIMA	HARICOTS DE LIMA
FÈVES* GERMÉES	GERMES DE HARICOT (O.I.f.)
FÈVES* ROUGES	HARICOTS ROUGES
FÈVES* VERTES, JAUNES, BLANCHES, etc.	HARICOTS VERTS, JAUNES, BLANCS, etc.

GADELLE (rouge ou blanche) GROSEILLE (rouge ou blanche)

Les petites baies rouges ou blanches qui sont connues en français québécois sous le nom de "gadelles" (rouges ou blanches selon la couleur) sont appelées en français européen "groseilles" (rouges ou blanches) du nom de l'arbuste qui les produit, le "groseillier à grappes". Le mot "gadelle" s'emploie cependant dans certaines régions de France et il est considéré ici comme un canadianisme de bon aloi. Noter toutefois que la terminologie culinaire française emploie exclusivement "groseille".

GADELLE NOIRE CASSIS, (rare) GROSEILLE NOIRE

Les petites baies noires qui poussent sur l'arbuste nommé cassis ou groseillier noir sont souvent appelées "gadelles noires" en français québécois. En français général, le mot "cassis" (plus rarement "groseille noire") désigne ce fruit, voisin de la groseille et dont on tire la liqueur du même nom.

GOURGANE — FÈVE (des marais),
(Voir explication à FÈVE)

GROSEILLE — GROSEILLE À MAQUEREAU

Le français québécois appelle "groseille" le fruit que le français européen nomme "groseille à maquereau". Ce fruit, vert ou rougeâtre (et employé vert dans une sauce accompagnant le maquereau), est de la même famille que les groseilles rouges ou blanches mais plus gros que ces dernières. En français européen, le mot "groseille" sans qualificatif désigne le fruit du groseillier à grappes appelé "gadelle rouge" ou "gadelle blanche", selon le cas, en français québécois. (Voir GADELLE (rouge ou blanche)).

GUMBO — GOMBO

LAITUE

SALADE ou LAITUE,
selon le cas.

Le français québécois parle souvent de "laitue" pour désigner toute espèce de salade. En français général le mot "laitue" ne s'emploie que pour nommer une plante particulière dont il existe plusieurs variétés: romaine, de Boston, Iceberg, frisée, pommée, etc., tandis que le terme "salade" désigne d'une part les diverses plantes utilisées dans la préparation de salades, c'est-à-dire la chicorée, le cresson, l'endive, la laitue, etc.; d'autre part "salade" désigne un mets composé de certaines herbes potagères crues ou de certains légumes crus ou cuits, de viandes ou de poissons, assaisonnés avec divers condiments, ex.: salade de chicorée, salade de laitue, salade de tomates, bouilli en salade, salade de macaroni, etc.

Note: L'appareil appelé en français québécois "essoreuse à laitue" s'appelle donc en français général "essoreuse à salade".

LIMETTE

LIME ou LIMETTE,
selon le cas.

Le français québécois rend systématiquement le mot anglais "lime" par "limette". La limette et la lime sont deux agrumes différents: la limette est la variété douce, "sweet-lime" en anglais, alors que la lime est amère. C'est la lime qui est courante en Amérique du Nord. Dans le commerce, autant en Europe qu'au Québec, on confond cependant souvent les deux.

MARRON D'EAU

CHÂTAIGNE
D'EAU,
NOIX D'EAU

NAVET RUTABAGA ou
CHOU-NAVET ou NAVET,
selon le cas

Alors qu'en français québécois le terme "navet" a très longtemps désigné trois légumes différents sans tenir compte de leurs caractéristiques propres, le français général distingue nettement entre le navet, le chou-navet et le rutabaga:

- rutabaga: légume rond à chair jaune (le plus répandu au Québec). Ce légume est encore parfois appelé en français québécois "chou de Siam".

- navet: légume de forme allongée à chair blanche de saveur plus fine que le rutabaga.

- chou-navet: légume semblable par sa forme au rutabaga mais à chair blanche.

NECTARINE

BRUGNON ou
NECTARINE,
selon le cas.

Vraisemblablement sous l'influence de l'anglais, le français québécois tend à employer exclusivement le mot "nectarine" pour désigner tantôt la nectarine, tantôt le brugnon. Du point de vue botanique, on distingue le brugnon, variété hybride de pêche à noyau adhérent, habituellement plus petite que la nectarine, de la nectarine, autre variété de pêche, plus grosse, dont la chair se détache bien du noyau. En français européen courant, c'est le mot "brugnon" qui est généralement employé pour l'un ou l'autre fruit et, en anglais, le mot "nectarine".

NOIX MÉLANGÉES AMANDES DIVERSES (O.l.f.),
FRUITS SECS (F. eur.)

Contrairement au terme anglais "nut", le mot "noix" en français général n'a pas le sens général servant à désigner de nombreuses variétés de fruits à écale tels que: amandes, avelines, cacahouètes, cajous, noisettes, pacanes, pistaches, etc. L'Office de la langue française propose donc de remplacer "noix mélangées" par l'expression "amandes diverses", plus générique, pour rendre l'expression anglaise "(mixed) nuts".

Note: En Europe, la notion de "fruits secs" recouvre à la fois les amandes diverses, c'est-à-dire les fruits désséchés, déshydratés, et les abricots, dattes, figues, etc.

ORANGE DE SÉVILLE

BIGARADE (O.I.f.)
ORANGE AMÈRE
ORANGE DE SÉVILLE

Bien que l'appellation "orange de Séville" soit synonyme "d'orange amère" et de "bigarade" en français général, ce sont ces derniers termes que l'on emploie couramment en français européen, en partie "orange amère".

Note: C'est probablement parce que l'anglais le nomme "Seville orange" que ce fruit est appelé exclusivement "orange de Séville" en français québécois.

PATATE

POMME DE TERRE

Dans les livres de recettes ainsi que dans la langue courante, le terme "patate" est très usité en français québécois pour désigner la pomme de terre; en français européen, "patate" s'emploie presque uniquement dans la langue parlée familière. (C'est au cours du 18e siècle que le français a crée le terme "pomme de terre" pour désigner un légume différent de la patate (douce) déjà connue à l'époque (voir "PATATE SUCRÉE"). L'anglais a continué de parler de "potato" et l'espagnol de "patata" pour nommer la "pomme de terre").

PATATE SUCRÉE PATATE (douce)

Le français québécois donne le nom de "patate sucrée" à un légume, cultivé surtout dans les pays chauds, qui se rapproche de la pomme de terre par son goût et sa forme, mais qui s'en différencie par sa couleur orangée. Le français général parle de "patate douce" ou, tout simplement, de "patate". Il est compréhensible qu'au Québec on veuille parler de "patate douce" pour éviter la confusion avec "patate*", couramment employé pour désigner la pomme de terre.

PÉCANE PACANE,
NOIX DE PÉCAN

Le mot "pécane" n'existe pas en français général pour désigner la noix de pécan ou la pacane, appellation plus courante de la noix de pécan. (Noter que dans "pécan" le "n" ne se fait pas entendre).

PIMENT POIVRON, PIMENT DOUX

On trouve sur les marchés canadiens plusieurs sortes de piments: le piment doux communément appelé en français général "poivron" (rouge ou vert) et le piment brûlant appelé en français européen "piment rouge" (ou piment de Cayenne) à saveur très piquante, qui brûle la bouche. La plupart des recettes québécoises utilisent des piments doux ou poivrons.

POIRE BARTLETT, BOSC, D'ANJOU, etc.

Les poires "Bartlett" (de couleur jaune et très répandues sur les marchés canadiens), "Bocs" (rousses) "d'Anjou" (vert pâle teinté de jaune) sont des variétés nord-américaines de poires sans équivalents exacts en Europe.

POIS PETIT(S) POIS

POIS BRISÉS ET POIS FENDUS POIS CASSÉS

L'expression "pois fendus", et sa variante courante "pois brisés" ont été normalisées par le ministères de l'Agriculture du Canada et acceptées par l'Office de la lançue française qui en recommande l'usage. Noter que dans la cuisine européenne les pois fendus ou brisés s'appellent exclusivement "pois cassés".

POIS VERT PETIT POIS ou (rarement) POIS VERT

Le français québécois appelle fréquemment "pois vert" le légume qui, en français général, se nomme habituellement "petit pois". Noter que si l'appellation "pois vert" est connue en Europe, son usage y est très peu répandu.

POMME DÉLICIEUSE

Pour nommer certaines variétés de pommes d'origine américaine, l'appellation (traduite) générique "pomme délicieuse" est d'usage courant en français québécois, mais sans statut officiel. On distingue souvent par la couleur la "délicieuse rouge" de la "délicieuse jaune ou dorée". Le français général conserve les termes anglo-américains pour désigner ces variétés de pommes et parle de la "Golden Delicious" (jaune pâle), de la "Red Delicious" et de la "Starking Delicious" (toutes deux rouges).

POMME LOBO, MCINTOSH, ETC.

Issues de croisements, les pommes Lobo, McIntosh, etc., sont des variétés de pommes nord-américaines pour lesquelles il n'existe pas d'équivalents exacts en français européen.

POMME SAUVAGE POMMETTE (O.l.f.)

Le français québécois parle parfois de "pomme sauvage" pour désigner une variété nord-américaine de petite pomme cultivée en particulier en Colombie-Britannique. L'Office de la langue française, partant du principe qu'il s'agit d'une pomme cultivée et non sauvage, propose d'officialiser l'usage connu de "pommette" pour désigner ce fruit.

PRUNEAU PRUNE OU PRUNEAU, selon le cas.

Sous le nom de "pruneau", on désigne parfois en français québécois le fruit frais du prunier fruit appelé "prune" en français général. En français général, le mot "pruneau" se dit d'une prune séchée.

RAISIN BLEU RAISIN NOIR (voir explication à RAISIN VERT)

RAISIN (DE) SULTANE RAISIN DE SMYRNE

Souvent employée en français québécois, l'appellation "raisin sultane" n'existe pas en français général et c'est probablement sous l'influence du terme anglais "sultana" qu'elle a cours au Québec. En outre, dans certaines recettes adaptées de l'anglais, on traduit parfois à tort "sultana" par raisin de Corinthe alors qu'il s'agit du raisin de Smyrne. Le français général distingue divers types de raisins secs dont les plus courants sont les raisins de Malaga, les raisins de Corinthe, petits et noirs, et les raisins de Smyrne (plus gros que les raisins de Corinthe), de couleur blonde et presque transparents.

RAISIN VERT/BLEU RAISIN BLANC/NOIR

Le français québécois appelle "raisin vert" le raisin de table de couleur verte que le français européen désigne par "raisin blanc". (D'autres langues européennes parlent également de "raisin blanc" pour désigner notre "raisin vert"). En français européen, "raisin vert" désigne uniquement un raisin qui n'est pas encore mûr. En français québécois, c'est sans doute sous l'influence de l'anglais "green grapes" et aussi "blue grapes" que l'on parle de "raisins verts" et de "raisins bleus" pour désigner respectivement les "raisins blancs" et les "raisins noirs" appartenant à la catégorie des raisins de table. (Noter qu'en français on dit indifféremment manger "du" raisin (au singulier) ou "des" raisins).

TÊTE DE VIOLON CROSSE DE FOUGÈRE

En français québécois, on emploie, sans doute sous l'influence de l'anglais "fiddle head", l'expression "tête de violon" pour nommer les jeunes feuilles enroulées, se terminant en volute, de certaines fougères qu'on consomme comme légumes verts. En français général, on utilise l'expression "crosse de fougère".

TOMATE MINIATURE TOMATE-CERISE (O.L.F.)

ZUCCHINI COURGETTE

Le légume appelé en français québécois "zucchini" est une variété de courgette. Le français européen s'en tient au nom de l'espèce: "courgette". (Bien que le mot "zucchini" ne figure pas dans la plupart des dictionnaires du français général, il n'est pas impossible cependant de le rencontrer dans certains livres de recettes européens).

Section 2

COUPES DES VIANDES [1]

[1] Extrait du cahier à venir

VIANDES PRÉPARÉES

ASSIETTE FROIDE

ASSIETTE ANGLAISE,
ASSIETTE DE VIANDES FROIDES ou
ASSIETTE FROIDE,
selon le cas.

Le français québécois, comme le français européen, appelle "assiette froide" un plat généralement composé de viandes ou de poissons froids accompagnés de crudités, de salades de pommes de terre, etc. Quand au terme "assiette froide", il est réservé en cuisine française d'Europe, à un assortiment composé exclusivement de viandes froides.

BALONÉ

SAUCISSON DE BOLOGNE

BOEUF SALÉ	CORNED BEEF, BOEUF SALÉ (O.I.f.)
COIFFE (**saucisse en -**)	CRÉPINETTE

CRETONS

Variété québécoise de rillettes avec lesquelles il ne faut pas les confondre. Les cretons sont d'apparence "granuleuse", les rillettes "filamenteuse".

SMOKED MEAT BOEUF MARINÉ ou
BOEUF MARINÉ FUMÉ
(O.L.f.)

Le français québécois utilise couramment l'appellation anglaise "smoked meat" pour désigner une sorte de boeuf mariné et fumé. L'Office de la langue française recommande l'emploi de "boeuf mariné fumé" ou, tout simplement, "boeuf mariné", comme équivalent de "smoked meat".

TÊTE FROMAGÉE ou **TÊTE EN FROMAGE** FROMAGE DE TÊTE

En français québécois, on appelle "tête en fromage" et également "tête fromagée" un genre de pâté, préparé avec des morceaux de tête de porc pris en gelée, dit en français général "fromage de tête" (de porc).

POISSONS

La plupart des termes figurant dans la colonne de droite aux sections "POISSONS" et "FRUITS DE MER" ont été normalisés par l'O.L.F. Nous nous contentons de reprendre ici les recommandations de l'O.L.F. en y ajoutant, à quelques endroits, des explications essentielles.

ACHIGAN	PERCHE NOIRE (appelée BLACK-BASS en France) ou ACHIGAN, selon l'espèce
ALOSE D'AMÉRIQUE	ALOSE SAVOUREUSE
BARBUE DE RIVIÈRE	BARBUE D'AMÉRIQUE
BAR-PERCHE ou PERCHE BLANCHE	BARET
CAPELIN ou CAPLAN	CAPELAN
CARPE ALLEMANDE ou CARPE CUIR ou CARPE MIROIR	CARPE
COUETTE	BRÈME D'AMÉRIQUE
CRAPAUD DE MER ou LOTTE (DE MER)	BAUDROIE
CARPET CALICOT	MARIGANE NOIRE

DORÉ
(Au Canada, le mot "doré" désigne un poisson d'eau douce dont il existe deux variétés distinctes: le doré noir et le doré jaune ou blanc).

ÉPLAN	ÉPERLAN
ÉPLAN ou ÉPERLAN ou ÉPERLAN ARC-EN-CIEL	ÉPERLAN DE LAC
ESTURGEON DE LAC ou MAILLÉ ou CAMUS	ESTURGEON JAUNE
ESTURGEON DE MER ou ÉCAILLÉ	ESTURGEON NOIR
FRUITS DE MER	FRUITS DE MER ET POISSONS

Note: Les fruits de mer ne sont composés que de crustacés et de mollusques; on en exclut les poissons en français général.

GOBERGE	COLIN, COLIN NOIR, LIEU NOIR
GRAND BROCHET	BROCHET
HADDECK ou HADECK ou HADDOCK	ÉGLEFIN, AIGLEFIN

Note: En Europe, "haddock" est l'appellation courante de l'églefin fumé.

LOCHE	LOTTE

Note: il ne faut pas confondre la loche et la lotte même si ces deux poissons se ressemblent.
La loche est un petit poisson d'eau douce ne mesurant guère qu'une dizaine de centimètres tandis que la lotte (de rivière), appelée aussi "barbotte", peut atteindre une longueur de 30 à 70 centimètres.

LOCHE ou PETITE MORUE ou POISSON DES CHENAUX	POULAMON
LOUP DE MER ou LOUP MARIN	LOUP D'ATLANTIQUE
MASKINONGÉ	

(Poisson d'eau douce du Canada apparenté au brochet.)

MERLAN ou MERLU ou MERLUCHON	MERLUCHE
MERLAN ou MERLUCHE ou WHITING	MERLU ARGENTÉ
MÉNÉS	VAIRONS, CYPRINS
OMBLE DE L'ARCTIQUE	OMBLE CHEVALIER
OUANANICHE	

(La ouananiche est un saumon d'eau douce)

PERCHAUDE	PERCHE
PERCHE DE MER	SÉBASTE
POISSON BLANC ou GRAND CORÉGONE	CORÉGONE
POISSON-CHAT	LOUP TACHETÉ
POULE D'EAU ou POULE DE MER ou LUMP	LOMPE (O.l.f.), LUMP (F. eur.)
SARDINE	HARENG (PETIT HARENG), ou SARDINE, selon le cas
SAUMON DE GASPÉ	SAUMON D'ATLANTIQUE
SOLE	PLIE CANADIENNE, PLIE ROUGE ou LIMANDE À QUEUE JAUNE, selon le cas

Note: La plie canadienne est la variété de plie la plus répandue au Québec.

SOLE GRISE ou GREY SOLE	PLIE GRISE

Note: La seule véritable sole est la sole de Douvres, importée d'Angleterre.

TRUITE GRISE	TOULADI
TURBOT ou TURBOT DU GROENLAND	FLÉTAN DU GROENLAND

FRUITS DE MER (crustacés et mollusques)

BOURGAUD ou BOURGOT	BIGORNEAU
BOURGOT ou BIGORNEAU ou ESCARGOT DE MER ou BERLICOCCO	BUCCINS, n.m. pl.
CLAM ou COQUE ou PALOURDE	MYE
Note: En anglais "soft shell clam"	
CLAM ou COQUE ou MYE	PALOURDE AMÉRICAINE (O.l.f.) CLAM (F. eur. commercial) PRAIRE AMÉRICAINE (F. eur. spécialisé)
Note: En anglais, "hard shell clam"	
COQUILLE SAINT-JACQUES	PÉTONCLE
CREVETTE DE MATANE ou CREVETTE DE SEPT-ÎLES	CREVETTE NORDIQUE
Note: "Crevette de Matane" et "crevette de Sept-Îles" sont des appellations courantes de la crevette nordique.	
HUÎTRE (DE) MALPEQUE ou HUÎTRE DE CARAQUET	HUÎTRE
Note: "Huître de Malpèque" et "huître de Caraquet" sont des appellations courantes de l'huître.	
MOUQUE	MOULE
PALOURDE DE MER	QUAHOG NORDIQUE
SCAMPI	LANGOUSTINE
SQUID	ENCORNET ou ENCORNET NORDIQUE, selon le cas CALMAR (F. eur.)

PRODUITS CÉRÉALIERS ET PRODUITS DE LA BOULANGERIE

BISCUIT SODA CRAQUELIN (F.Q.),
CRACKER (F. EUR.)

Le petit biscuit sec, salé ou non, traditionnellement appelé en français québécois "biscuit soda", par calque de l'anglais "soda biscuit", se nomme en français européen "cracker", appellation empruntée à l'anglais américain (soda) cracker. Le français québécois contemporain tend à reprendre le terme générique français "craquelin" pour lui faire désigner, de façon spécifique, le "biscuit soda" ou "cracker". En français européen, on comprend sous le nom de "craquelin" toutes sortes de biscuits secs, le plus souvent salés, qui craquent sous la dent.

CORN FLAKES FLOCON DE MAÏS
ou **CORNFLAKES**

Le produit céréalier appelé "cornflakes" et très consommé au Québec comme dans les pays anglophones, est connu en Europe sous son nom anglais. Au Québec et en France, on préconise l'emploi de l'équivalent français "flocons de maïs".

CRÈME DE BLÉ SEMOULE DE BLÉ

C'est par calque de l'anglais "cream of wheat" que le français québécois nomme "crème de blé" ce que le français général appelle "semoule de blé". (Il existe aussi la semoule de riz, de maïs, etc.).

FÉCULE DE MAIS	MAIZENA (marque déposée), FÉCULE DE MAÏS

[MUFFIN]	MOUFFLET (O.L.f.)

"Muffin", mot anglais, désigne deux réalités de la cuisine d'origine anglo-saxonne. Il désigne d'une part une préparation qui ressemble à une petite brioche faite de farine de blé ou de son. D'autre part, il désigne le petit pain blanc rond et de forme plate, dit "English muffin" en anglais nord-américain. L'Office de la langue française propose de rendre "muffin" par "moufflet" (dont certains dictionnaires anglais disent qu'il pourrait être à l'origine de "muffin") sans sembler faire de distinction entre les deux types de muffins.

PAIN (à hot-dog, à hambourgeois*)	PETIT PAIN (à hot-dog, à hambourgeois)

PAIN FRANÇAIS — BAGUETTE, FLÛTE, PARISIEN, BÂTARD, etc., selon le cas

Le pain ne se présentant pas sous la même forme en Amérique du Nord et en Europe, le français québécois n'établit pas toutes les distinctions que fait le français européen. Ainsi, en Europe, on trouve différents pains de forme allongée tels que baguette, flûte, parisien, bâtard, etc.; en français québécois, ces divers types sont le plus souvent regroupés sous l'appellation "pains français". (Le français de Belgique parle aussi de "pain français").

PAIN (À) SANDWICH — PAIN DE MIE EN TRANCHES,

Le français québécois appelle "pain (à) sandwich" le pain dont on se sert essentiellement pour préparer des sandwiches. En français européen, on parle de "pain de mie en tranches".

PRETZEL BRETZEL

La pâtisserie dure, en forme de huit ou de bâtonnets, saupoudrée de sel, qui a pour nom "pretzel" en anglais s'écrit "bretzel" en français général. L'orthographe de ces mots étant voisine, il arrive que le français québécois se laisse influencer par la forme anglaise.

TOAST MELBA BISCOTTE MELBA

Sous l'influence de l'anglais "MELBA toast", le français québécois appelle "toast MELBA" une variété de pain séché au four et donc une variété de ce que le français général nomme "biscotte". Alors qu'en France la biscotte se présente sous la forme d'une tranche de pain de mie (voir PAIN (A) SANDWICH), la biscotte MELBA, elle, est plus petite, très mince et de forme rectangulaire.

CONDIMENTS ET ÉPICES

HERBES SALÉES

Dans certaines régions du Québec (Bas Saint-Laurent, Gaspésie) on désigne par "herbes salées" un mélange d'herbes aromatiques et de légumes (persil, cerfeuil, carottes, oignons, etc.) hachés et souvent conservés dans la saumure. Ce mélange est utilisé pour assaisonner les soupes.

HUILE À SALADE

HUILE DE TABLE,
HUILE VÉGÉTALE

Appelé "huile à salade" en français québécois sous l'influence de l'anglais "salad oil" et aussi, probablement parce qu'elle est essentiellement employée dans la préparation des salades, l'huile dont on se sert pour la cuisson ou l'assaisonnement des aliments a pour nom en français général "huile de table" ou "huile végétale".

LARD

1º SAINDOUX
2º PORC

C'est sous l'influence de l'anglais que le français québécois appelle parfois "lard" la graisse de porc fondue utilisée en cuisson et dont le nom en français général est "saindoux". En français général, le mot "lard" désigne la couche de graisse comprise entre le chair et la couenne du porc ou de certains animaux. C'est en faisant fondre la partie de cette graisse qui se trouve près de la chair, dite "lard fondant", que l'on obtient le saindoux. De plus, dans quelques locutions québécoises comme "chops (ou côtelettes) de lard" et "rôti de lard" qui tendent à disparaître ou n'ont cours que régionalement, le mot "lard" a le sens de porc: côtelettes, rôti de porc.

ORÉGANO

ORIGAN

SEL AU CÉLERI, À L'AIL (O.L.F.) SEL DE CÉLERI, D'AIL (F. eur.)

Le français québécois nomme parfois "sel au céleri, à l'ail" etc., le sel fin aromatisé avec du céleri, de l'ail, etc., selon le cas. Pour désigner cette même substance, le français général parle de "sel de céleri", "sel d'ail", etc. Cependant, l'Office de la langue française recommande d'employer "sel au céleri", "sel à l'ail", etc., la construction "sel de" pouvant signifier "sel extrait de", ce qui n'est pas le cas.

PÂTISSERIES, GÂTEAUX, DESSERTS ET SUCRERIES

AMANDES BRÛLÉES AMANDES GRILLÉES

L'expression "amandes brûlées", courante en français québécois, est une traduction erronée de l'anglais "burnt almonds". En français, des amandes brûlées seraient des amandes qui auraient été grillées trop longtemps, au point d'être brûlées, donc immangeables.

BANANA SPLIT BANANE ROYALE (O.l.f.)

Même si l'expression "banana split" se rencontre en français européen, étant donné sa grande fréquence d'emploi chez nous, l'Office de la langue française du Québec propose la francisation de cette expression par "banane royale". La banane royale est un dessert composé d'une banane et de boules de crème glacée* avec garnitures, ex.: crème fouettée, amandes concassées, sauce au chocolat, etc., que l'on sert généralement dans un ravier(1).

(1) Ravier: petit plat oblong dans lequel on sert des hors-d'oeuvre, des desserts, etc.

BARRE DE CHOCOLAT TABLETTE, PLAQUE
(de chocolat)

Le français québécois appelle "barre" de chocolat le chocolat présenté sous la forme d'une petite plaque de forme rectangulaire. Le français général parle dans ce cas de "tablette", de "plaque" ou de "plaquette" de chocolat. Il réserve le terme "barre" à des aliments présentés sous une forme plus petite et pas forcément aplatie (ex.: une tablette de chocolat est parfois composée de plusieurs barres).

BEIGNE

Cette préparation n'a pas d'équivalent exact en Europe où elle est vendue sous son nom anglais "doughnut".

BISCUITS MÉLANGÉS BISCUITS ASSORTIS

Note: "Mélangés", en français général, signifierait présentés pêle-mêle, alors que l'adjectif "assorti" veut dire composé d'éléments divers.

BISCUIT SANDWICH (à la crème, à la confiture, etc.).

BISCUIT FOURRÉ (à la crème, à la confiture, etc.).

BLANC-MANGE (mot anglais) BLANC-MANGER

En dépit de son apparence, l'expression "blanc-mange" est anglaise; le français québécois l'a empruntée à l'anglais pour désigner un entremets nommé en français général "blanc-manger".

BONBONS MÉLANGÉS BONBONS ASSORTIS

BROWNIES

CARRÉS AU CHOCOLAT
ou NÉGRILLONS (O.I.f.)

La pâtisserie américaine au chocolat et aux noix appelée "brownies" est désignée par son nom anglais dans les divers livres de recettes québécois et européens. Étant donné la grande fréquence d'emploi du terme chez nous , l'Office de la langue française propose "carré au chocolat", la pâtisserie étant en général servie coupée en morceaux carrés, ou encore "négrillons" à cause de la couleur brune du chocolat.

BUN

BRIOCHE ou PETIT PAIN
AU LAIT, selon le cas.

En français québécois, le mot anglais "bun" est parfois employé au sens de brioche (pâtisserie en forme de boule que l'on fait avec une pâte levée), et aussi au sens de petit pain au lait, de forme arrondie, avec ou sans raisins.

BUTTERSCOTCH

CARAMEL ou
CARAMEL AU BEURRE
ou CARAMEL DUR

COCKTAIL (de fruits) SALADE DE FRUITS,
MACÉDOINE DE FRUITS

Le dessert composé d'un mélange de fruits coupés en morceaux, parfois appelé en français québécois "cocktail de fruits", se nomme "salade de fruits" ou "macédoine de fruits" en français général. Sur les menus européens, on lit "coupe de fruits" ou "coupe de salade de fruits". Le mot "cocktail", dont le sens est plus restreint en français général qu'en français québécois ou en anglais, désigne le plus souvent un mélange de boissons qui contient une certaine proportion d'alcool. (Cependant, de plus en plus, les menus ou les livres de recettes européens parlent également de cocktail de crevettes, cocktail d'asperges, etc., expressions calquées sur l'anglais).

Note: Le mot "cocktail" a été francisé par de nombreux auteurs français sous les formes diverses de "coquetèle", "coquetelle", etc. L'Office de la langue française propose l'orthographe simple "coquetel".

COSSETARDE ou
COSTARDE

Le mot anglais "custard" et ses formes québécoises francisées "cossetarde" ou "costarde", désignent toutes sortes de crèmes sucrées et aromatisées préparées à la maison ou vendues en poudre, en boîte, etc. En français européen, ces desserts s'appellent selon leur composition et leur préparation: crème au lait, oeufs au lait, crème pâtissière, crème anglaise, crème caramel, flan, crème renversée, crème aux oeufs, etc.

CRÉMAGE — GLACE, GLAÇAGE
(à gâteaux)

CRÊME GLACÉE

Les termes "crème glacée" et "glace" sont synonymes en français. Cependant, alors que le français européen emploie couramment "glace", le français québécois n'utilise pas ce terme au sens de crème glacée.

Note: Le mot "glacier", en français européen, désigne la personne qui prépare et vend des "glaces" (crèmes glacées). En français québécois, cette personne s'appelle habituellement vendeur(euse) ou marchand(e) de crème glacée.

À DEUX OU PLUSIEURS COULEURS (crème glacée*-) PANACHÉE (glace-)

La crème glacée* composée de deux ou plusieurs parfums (voir SAVEUR) différents, que le français québécois appelle "crème glacée à deux, à trois couleurs" etc., selon le nombre de parfums qui entrent dans sa composition, a pour nom "glace panachée" en français européen.

Note: Lorsque la glace est disposée par couches diversement parfumées (habituellement trois: vanille, fraise, chocolat) et servie en tranches, elle s'appelle "tranche napolitaine". Cette dernière est donc une variété de glace (crème glacée) panachée.

DOIGT DE DAME BISCUIT À LA CUILLER

Les biscuits de forme allongée qui entrent dans la composition de nombreux gâteaux et pâtisseries et que le français québécois, sous l'influence de l'appellation anglaise "lady finger", connaît sous le nom de "doigts de dame", sont appelés en français général "biscuits à la cuiller". Les biscuits boudoirs ou, tout simplement, les boudoirs, également oblongs, ressemblent aux biscuits à la cuiller, mais ils sont plus fermes et moulés.

FERLOUCHE (tarte à la -)

En cuisine québécoise traditionnelle, on appelle "tarte à la ferlouche" (variante "farlouche" ou "fourlouche") une tourte dont la garniture composée de mélasse, raisins secs, farine, etc., est parfois recouverte de crème fouettée ou de noix. (Il ne semble pas y avoir d'équivalent culinaire européen de cette pâtisserie).

FONDANT (néol.)

Voir FUDGE

FUDGE

FONDANT (O.I.f.)
(différent du "fondant"
européen)

Le mot anglais "fudge" est employé couramment en français québécois pour désigner une friandise nord-américaine préparée avec du chocolat, du sucre, du lait ou de la crème, avec ou sans noisettes, etc. L'Office de la langue française propose de franciser le mot "fudge" par "fondant". La friandise appelée ici "fudge" n'existe pas en Europe où le terme culinaire "fondant" désigne, ou bien une pâtisserie (préparée avec de la farine, des amandes douces, du sucre, du beurre, des oeufs travaillés en une pâte et que l'on fait cuire à feux doux dans un moule plat) ou bien un mélange - ou glace - , (fait de sucre qu'on travaille jusqu'à ce qu'il soit blanc et lisse) qui s'emploie pour glacer un grand nombre d'entremets ou de pâtisseries.

GÂTEAU-ÉPONGE

GÂTEAU DE SAVOIE

GÂTEAU ÉTAGÉ GÂTEAU EN COUCHES

GOMME À MÂCHER CHEWING-GUM

Bien qu'on la rencontre comme définition du mot "chewing-gum" dans les dictionnaires de français, l'expression "gomme à mâcher" n'est pas passée dans l'usage du français européen qui a gardé le mot anglais pour désigner la pâte à mâcher apportée en Europe par les soldats Américains en 1945 et d'un usage beaucoup moins fréquent qu'en Amérique du Nord.

Note: Qu'en français québécois, on trouve également l'expression "gomme à bulles" et sa variante familière "gomme baloune" qui désigne une variété de gomme à mâcher que les enfants peuvent gonfler comme une bulle ou un ballon d'où son nom.

GRAND-PÈRE

En cuisine traditionnelle québécoise, les "grands-pères" sont des morceaux de pâte (préparés avec de la graisse végétale, du sucre, de la farine, du sel, de la levure artificielle, du lait) qu'on cuit dans de l'eau et qu'on mange avec du sirop (le plus souvent du sirop d'érable). Mets apparemment inconnu de la cuisine européenne.

JELL'O (nom déposé) GELÉE

Dessert léger aromatisé, préparé à partir d'une poudre gélatinée qu'on mélange à de l'eau et qu'on fait prendre au réfrigérateur. En français québécois, le mot "Jello" qui était à l'origine une marque déposée, désigne maintenant tout dessert de ce type.

MOUSSE BARBE À PAPA

Appelée communément "mousse" en français québécois, la confiserie faite de filaments très fins de sucre enroulés autour d'un bâtonnet et généralement de couleur rose ou verte s'appelle en français européen "barbe à papa".

POPSICLE (nom déposé) SUCETTE GLACÉE

Le français québécois donne couramment le nom anglais de "popsicle", nom déposé, à la sucette glacée.

Note: Le long bâtonnet glacé appelé "Mister Freeze" (marque déposée en Amérique du Nord) est un "glaçon" en français général.

POUDING CRÊME-DESSERT

Le français québécois appelle "pouding" une préparation semi-liquide, à base de lait et additionnée de divers produits tels que sucre, amidon, etc., et d'une matière arômatique quelconque. Cette préparation, vendue dans le commerce, est appelée "crème-dessert" en français général, ex.: crème-desert au chocolat, crème-dessert au caramel, etc.

Le français européen appelle "pouding" (ou pudding), forme abrégée de "plum-pudding", le gâteau traditionnel servi à Noël en Angleterre (dit aussi "Christmas pudding") à base de farine, d'oeufs, de raisins secs et de fruits, souvent parfumé avec une eau-de-vie. Par extension, "pouding" désigne aussi en français général diverses variétés de gâteaux et entremets, ex.: pouding au riz, pouding au pain et aux fruits, pouding soufflé à l'orange, etc.

POUND CAKE QUATRE-QUARTS

POUTINE AU PAIN POUDING AU PAIN

Ce pouding qui s'appelle souvent au Québec le "pouding du chômeur" est à base de pain, et pour le désigner, on précise le nom de l'ingrédient principal, ex.: pouding aux pommes, (pouding à la normande en français européen), - aux bleuets*, au caramel, à la rhubarbe, au chocolat.

REVEL ESQUIMAU

La crème glacée* enrobée de chocolat et montée sur un bâtonnet est couramment appelée "revel" (marque déposée) en français québécois et "esquimau" (marque déposée) en français européen. Noter qu' "esquimau" s'emploie aujourd'hui en français général pour désigner tout produit du même genre sans égard à la marque déposée. L'Office de la langue française préconise l'emploi d' "esquimau" en français général pour remplacer le mot anglais "revel".

SHORTBREAD — SABLÉ, SHORTBREAD

SHORTCAKE — GÂTEAU SABLÉ, TARTE SABLÉE

SHORTCAKE (strawberry, etc.-) — GÂTEAU SABLÉ (-aux fraises, framboises, etc.)

STRAWBERRY SHORTCAKE
Voir SHORTCAKE

SUÇON — SUCETTE

La sucrerie, généralement de forme ronde ou ovale, fixée à l'extrémité d'un bâtonnet et nommée "suçon" en français québécois s'appelle en français général "sucette".

Note: En français général familier, un "suçon" est une marque laissée sur la peau après qu'on y a exercé une succion.

SUCRE À LA CRÈME

En cuisine québécoise, le sucre à la crème est une friandise ferme faite, comme son nom l'indique, de sucre d'érable ou de cassonade et de crème ou de lait. Une fois durci par ébullition, le mélange est habituellement servi en petits morceaux.

[SUNDAE] COUPE GLACÉE

Le français québécois donne couramment le nom anglais de "sundae" aux desserts préparés avec des boules de crème glacée auxquelles on ajoute divers ingrédients tels que sirop, sucre, crème, etc. En français général, ce dessert s'appelle "coupe glacée" ou "coupe" suivie du nom particulier donné au dessert, ex.: coupe glacée fiesta, coupe glacée suprême. Il arrive parfois qu'en Europe, on emprunte à l'anglais le mot "sundae" pour désigner ces coupes glacées à l'américaine, c'est-à-dire accompagnées de crème fouettée, fruits, etc.

TARTE

TOURTE ou TARTE, selon le cas.

En français québécois, le mot "tarte" désigne habituellement une pâtisserie à deux abaisses, c'est-à-dire qui comporte de la pâte en-dessous et sur le dessus de la garniture, alors qu'en français européen ce genre de pâtisserie a pour nom "tourte". En français européen par contre, le mot "tarte" s'emploie pour désigner une pâtisserie très courante (éventuellement semblable à la tourte) qui n'a qu'une abaisse servant de support à la garniture.

TARTE AU SUCRE

La "tarte au sucre" est une pâtisserie traditionnelle québécoise faite de farine, de lait, de crème, de cassonade, de beurre, de sirop d'érable, etc. Bien que connu en Europe, ce dessert y est peu répandu.

TARTE AU SUIF

La "tarte au suif" est un dessert traditionnel québécois que l'on prépare avec du suif[1], du sucre d'érable, du vinaigre, des raisins secs, et qui n'existe pas dans la cuisine européenne.

Note: Le suif est la graisse animale des ruminants: suif de boeuf, suif de mouton, etc.

TIRE (D'ÉRABLE, (de la) STE-CATHERINE)

En français québécois le mot "tire" désigne une friandise à base de sirop (d'érable, ou de mélasse) très épaissi. La tire d'érable se mange à la cuiller; la tire (de la) Ste-Catherine, à base de mélasse, est servie en morceaux souvent enrobés dans des papillotes et elle est inconnue en Europe.

AUTRES INGRÉDIENTS

GRAS (nom masculin) GRAISSE,
MATIÈRE GRASSE

Le français québécois culinaire emploie souvent le mot "gras" pour désigner la substance onctueuse, animale ou végétale, que l'on verse généralement dans une poêle pour y faire frire divers aliments, ex.: "faire fondre le beurre ou le gras dans une poêle". Ce produit a pour nom "graisse" ou encore "matière grasse" en français général. Le mot "gras" s'emploie ordinairement comme adjectif en français général pour qualifier les aliments qui contiennent de la graisse ou qui sont de nature graisseuse, ex.: bouillon gras, viande grasse; il s'emploie comme nom pour désigner surtout la partie grasse d'une viande, ex.: le gras d'un jambon (par opposition à la partie maigre).

Note: En français européen l'expression "au gras" qualifie un mets préparé avec de la viande ou de la graisse (ex.: riz au gras) et que le nom anglais "fat" correspond à la fois au gras (nom) et à la graisse du français (d'où l'origine possible de l'usage de "gras" comme nom en français québécois).

PÂTE (poudre à -)

LEVURE CHIMIQUE,
LEVURE ARTIFICIELLE,
LEVURE SÈCHE,
POUDRE À LEVER

Le produit utilisé en pâtisserie pour faire lever la pâte et couramment appelé "poudre à pâte" (par traduction littérale de l'anglais "baking powder") en français québécois, est généralement désigné sous le nom de "levure chimique" en français général. Dans certains ouvrages spécialisés, le français européen emploie également, quoique moins fréquemment, les appellations "levure artificielle", "levure sèche", "poudre à lever", etc.

SODA À PÂTE

BICARBONATE DE SOUDE,
BICARBONATE DE SODIUM (usage technique)

Le produit commercialisé sous forme de poudre blanche que, sous l'influence de l'anglais "baking soda", on appelle en français québécois "soda à pâte" porte le nom de bicarbonate de soude[1] ou bicarbonate de sodium en français général.

1 Selon l'Office de la langue française, en chimie alimentaire, le terme "soude" au lieu de "sodium" est vieilli.

SUCRE EN POUDRE SUCRE GLACE

Le sucre qui, industriellement, est rendu extrêmement fin et impalpable par un broyage poussé, et dont on se sert, en pâtisserie surtout, pour glacer desserts et gâteaux, est appelé "sucre en poudre" ou "sucre à glacer" en français québécois et "sucre glace" en français européen.

SUCRE GRANULÉ SUCRE EN POUDRE, SUCRE SEMOULE

Le produit vendu sous le nom de sucre granulé en français québécois a pour nom "sucre en poudre" (ou "sucre semoule") en français européen. Le français européen parle aussi de façon générale de "sucre en poudre" par opposition au sucre en morceaux.

Note: En Europe, il existe du sucre granulé, mais il se présente sous la forme de gros cristaux ternes et on ne le trouve pas dans les épiceries ou magasins d'alimentation du Québec. Quant au sucre cristallisé, assez gros et brillant, il est peu utilisé par les consommateurs européens (sauf pour la fabrication de confitures, etc.).

Section 10

PRODUITS LAITIERS

CRÊME

En français québécois, selon l'usage nord-américain, la crème vendue dans le commerce porte différents noms selon la quantité de matière grasse (M.G.) qu'elle contient:

Dénomination	Pourcentage de M.G.	Anglais
moitié et moitié ou crème à café	10% de M.G. environ	half and half (coffee cream)
crème de table	de 15% à 18% de M.G.	table cream
crème à fouetter	32% et plus	whipping cream

Cependant, le ministère fédéral de l'Agriculture suggère de parler simplement de crème à 10% de M.G., à 18% de M.G., etc.

.....

Sur les marchés européens, on trouve les produits suivants:

Crème simple ou fouettée	10% à 20% de M.G.
Crème double	30% et plus de M.G.
Crème fraîche	entre 20% et 50% de M.G.
Crème fouettée ou Chantilly	30% de M.G. (additionnée de sucre).

Toutefois, en France, selon la réglementation des produits laitiers, la dénomination de "crème" est réservée au lait contenant au moins 30% de matière grasse et celle de "crème légère" au lait dont la proportion de matière grasse se situe entre 12% et 30%.

CRÊME SURE	CRÊME AIGRE

FROMAGE DOUX	FROMAGE JEUNE
FROMAGE MOYEN	FROMAGE DEMI-VIEUX
FROMAGE FORT	FROMAGE VIEUX

FROMAGE COTTAGE	COTTAGE CHEESE

Le français québécois appelle "fromage cottage" le fromage d'origine américaine dont le nom anglais est "Cottage cheese". Le français européen garde généralement l'appellation anglaise "Cottage cheese" pour désigner ce type de fromage blanc, produit importé et assez peu connu en Europe. Au Québec, c'est un fromage fabriqué au pays et de consommation courante.

FROMAGE + (NOM DU FROMAGE) NOM (du fromage)

Dans beaucoup de cas, le français québécois écrit le mot "fromage" suivi de la variété ou du type de fromage qu'il veut désigner, ex.: du "fromage brick", du "fromage cheddar". Le français général n'a pas l'habitude de placer le mot fromage devant une variété ou un type de fromage et dit du "brick", du "cheddar", du "brie", du "camembert", de l' "oka", de l' "ermite, etc.

FROMAGE SUISSE GRUYÈRE

Sous l'influence de l'anglais "Swiss cheese", le français québécois emploie l'appellation de "fromage suisse" pour désigner ce que le français européen nomme "gruyère". Le terme "gruyère" désigne en fait plusieurs types de fromage fabriqués à l'origine: le gruyère proprement dit, l'emmenthal et le comté.

LAIT DE BEURRE

BABEURRE,
LAIT DE BEURRE

Les termes "lait de beurre" et "babeurre" sont synonymes. Cependant, le français québécois emploie généralement "lait de beurre" en langue courante et "babeurre" en langue technique. En français européen, bien que l'on connaisse la tournure "lait de beurre", c'est le terme "babeurre" qui est surtout employé.

LAIT ÉVAPORÉ LAIT CONCENTRÉ,
LAIT CONDENSÉ

Le français québécois appelle "lait évaporé", sous l'influence de l'anglais "evaporated milk", le lait qui est concentré par évaporation (de l'eau) sous vide à basse température. Le français général lui donne le nom de "lait concentré" ou encore de "lait condensé". (L'appellation "lait condensé", bien que criticable du point de vue technique, est consacrée depuis longtemps par l'usage en français général).

Le lait concentré se divise en deux catégories: le lait concentré sucré, épais et sirupeux, et le lait concentré non sucré, plus léger.

Note: Il est inexact de parler de "lait évaporé" car ce n'est pas le lait mais bien l'eau, représentant 9/10 du lait environ, qui est évaporée par des procédés industriels.

SOLIDES DU LAIT EXTRAIT SEC ou
MATIÈRE SÈCHE DU LAIT

Sous l'influence de l'anglais "solids", on trouve en français québécois la formule "solides du ou de" qui sert à désigner, sur l'étiquette de certains produits, la proportion de matières sèches entrant dans la composition des aliments et qui subsistent après une dessication totale à l'étuve. Ainsi, dans le domaine des produits laitiers, on parle de "solides du lait" pour rendre l'expression anglaise "milk solids", alors que le français européen parle "d'extrait sec" ou, moins fréquemment, de "matière sèche" du lait.

YOG(H)OURT YAOURT, YOGHOURT
ou YOGOURT

Les formes "yoghourt" ou "yogourt" et "yaourt" appartiennent toutes deux au français général. Cependant, le français québécois préfère la forme "yog(h)ourt" alors que le français européen emploie plus couramment "yaourt".

Section 11

BOISSONS

BIÈRE D'ÉPINETTE SODA À L'ÉPINETTE ou
SODA ÉPINETTE (O.L.f.)

L'Office de la langue française propose les appellations "soda à l'épinette" et "soda épinette" pour remplacer le terme "bière d'épinette", traduction littérale de l'anglais "spruce beer". En Europe, la sapinette est la boisson qui ressemble le plus au soda à l'épinette nord-américain; elle n'est cependant pas gazeuse.

BIÈRE DE GINGEMBRE
Voir GINGER BEER

BIÈRE EN FÛT
Voir **DRAFT**

BOISSON DOUCE BOISSON GAZEUSE

Sans doute sous l'influence de l'anglais "soft drink", le français québécois utilise parfois "boisson douce" pour parler d'une boisson préparée et gazéifiée. Le français général parle, dans ce cas, de "boisson gazeuse". Par exemple, un coca-cola, un soda-mousse sont des boissons gazeuses. En français général, "douce" ou "doux" ne signifient pas, comme l'anglais "soft" dans "soft drink", "non alcoolisé". L'appellation "eau gazeuse" (parfois employée en français québécois comme synonyme de "boisson gazeuse"), désigne une eau qui contient du gaz en dissolution, ex.: eau Montclair, soda club, etc., et ne peut donc s'appliquer à toutes les boissons gazeuses.

BRANDY — COGNAC ou BRANDY, selon le cas.

Ne pas confondre le cognac, eau-de-vie faite en France, et le brandy, eau-de-vie faite en Angleterre. On remarque en français québécois une tendance à qualifier les deux de brandy.

BREUVAGE — BOISSON OU BREUVAGE, selon le cas.

Le français québécois donne souvent au mot "breuvage", sous l'influence de l'anglais "beverage", le sens général de boisson non alcoolisée. Sur un menu, on emploie en français général "boissons" suivi d'un qualificatif pour désigner ce qu'on sert à boire, ex.: boissons alcoolisées, boissons gazeuses; à la fin d'un menu, cependant, là où l'anglais dit "beverage(s)", le français précise en mettant thé, café, lait... plutôt que le terme "boissons", trop général dans ce cas.

Note: En français, le terme "breuvage" désigne ordinairement une boisson aux vertus particulières (curatives, médicamenteuses ou autres). En langue littéraire, "breuvage" se dit parfois ironiquement ou emphatiquement d'une boisson quelconque.

CAFÉ INSTANTANÉ

CAFÉ SOLUBLE,
CAFÉ INSTANTANÉ

Le café qui, à l'addition de liquide (eau et/ou lait), se prépare de façon immédiate et que, par influence de l'anglais "instant coffee", on appelle en français québécois "café instantané" est généralement connu en français européen sous le nom de "café soluble". Remarquer cependant que l'expression "café instantané" se répand en français européen depuis un certain temps.

CARIBOU

Boisson traditionnelle faite d'une partie d'alcool (à 90%) et de deux parties de vin rouge.

COKE

COCA-COLA

Le mot "coke" est l'abréviation nord-américaine de Coca-Cola, marque déposée d'une boisson gazeuse vendue dans le monde entier. Cette boisson, à base de coca et de kola - d'où son nom de Coca-Cola - est appelée familièrement "coca" en français européen. L'abréviation anglaise "coke", courante et neutre au Québec, est rare (et passe pour assez snob) en France.

CRÊME ou (CREAM) SODA
Voir **SODA CRÊME**

DIÈTE + NOM DE BOISSON NOM DE BOISSON + DE RÉGIME

Habituellement, en français québécois, la mention "diète" précède ou suit le nom d'une boisson gazeuse lorsque cette dernière est hypocalorique (pauvre en calories). En français général, c'est la formule "de régime" que l'on emploie après le nom de la boisson gazeuse afin d'en préciser la nature, ex. pepsi de régime, soda mousse de régime, etc.
(Voir explication au mot DIÈTE).

DRAFT BIÈRE À LA PRESSION ou BIÈRE PRESSION

En français québécois, le terme anglais "draft" est de plus en plus remplacé par "bière en fût". Cependant, cette expression ne peut que désigner la bière qui se présente en fût (et non en bouteilles); à partir du moment où on la sert directement dans des verres (au moyen d'un robinet appelé tireuse à bière), il s'agit de bière (à la) pression. C'est cette dernière expression que recommande l'Office de la langue française. Dans les cafés européens, "un demi pression" (elliptiquement "un demi") est la façon courante de désigner un verre de bière à la pression (autrefois servie dans des verres contenant un demi-litre).

GINGER ALE SODA AU GINGEMBRE ou SODA GINGEMBRE (O.l.f.)

L'Office de la langue française propose de rendre par "soda (au) gingembre" la boisson gazeuse nord-américaine connue sous le nom de "ginger ale".

Note: Ne pas confondre le "soda au gingembre" ("ginger ale" en anglais) et le "soda piquant au gingembre" ("ginger beer"* en anglais).

GINGER BEER SODA PIQUANT AU GINGEMBRE (O.l.f.)

La boisson gazeuse nord-américaine connue sous le nom de "ginger beer" et qui n'est pas une bière devrait s'appeler en français "soda piquant au gingembre" selon l'Office de la langue française.

Note: Ne pas confondre le soda au gingembre ("ginger ale"* en anglais) et le soda piquant au gingembre ("ginger beer" en anglais).

GROS GIN GENIÈVRE

Le genièvre, "gros gin" en français québécois, ne doit pas être confondu avec le gin ordinaire, dit "dry gin" en anglais, ni avec la prunelle, dite "sloe gin"* en anglais.

LIMONADE

CITRONNADE ou LIMONADE, selon le cas.

Pour désigner une boisson faite d'un mélange d'eau, de sucre et de jus ou de sirop de citron, le français québécois emploie "limonade", alors que le français général utilise "citronnade".
Aujourd'hui, en français général, "limonade" ne désigne plus un mélange d'eau, de sucre et de jus ou de sirop de citron (en anglais "lemonade") mais une boisson incolore faite d'eau additionnée de gaz carbonique, légèrement sucrée et acidulée.

[MILK-SHAKE]

LAIT FRAPPÉ ou
LAIT FOUETTÉ
(O.L.f.)

La boisson préparée commercialement et qu'on a longtemps désignée en français québécois sous son nom américain de "milk-shake" devrait s'appeler, dorénavant, selon l'Office de la langue française, "lait frappé". (En France, où elle a un succès moindre, on continue de désigner commercialement cette boisson par son nom anglais). Noter que "lait fouetté", d'abord employé pour traduire "milk shake", n'est à retenir, selon l'Office de la langue française, que pour désigner la boisson battue au fouet, préparée à la maison.

ORANGEADE SODA À L'ORANGE (gazeux) ou ORANGEADE (non gazeux), selon le cas.

Le français québécois a tendance à confondre "orangeade" et "soda à l'orange". En français général, on distingue nettement le "soda à l'orange", boisson gazeuse aromatisée à l'orange, de "l'orangeade", boisson non gazeuse faite d'un mélange d'eau, de sucre et de jus ou de sirop d'orange.

PUNCH AUX FRUITS BOISSON AUX FRUITS

En français général, le punch est toujours alcoolisé.

R(H)UM AND COKE* CUBA LIBRE

Prise directement à l'anglais, l'expression "r(h)um and coke" désigne une boisson alcoolisée qui consiste en un mélange de rhum et de coca-cola, connue en français (et en espagnol) sous le nom de "Cuba libre" (prononcé couba libré).

ROOT BEER RACINETTE (O.l.f.)

L'Office de la langue française propose le néologisme "racinette" pour traduire le nom de la boisson gazeuse nord-américaine, inconnue en Europe, appelée "root beer".

RYE ou RYE WHISKY WHISKY CANADIEN

SLOE GIN PRUNELLE, LIQUEUR DE PRUNELLE

À ne pas confondre avec le genièvre (dit "gros gin" en français québécois).

SLUSH BARBOTINE (O.l.f.)

L'Office de la langue française a créé le néologisme "barbotine" pour remplacer le mot anglais "slush" et désigner une boisson composée de glace concassée et d'un arôme fruité que l'on consomme à l'aide d'une paille.

SODA CRÊME SODA MOUSSE (O.L.f.)

Le français québécois appelle parfois le "cream soda" américain "soda crème". Cependant, l'Office de la langue française rappelle que le mot "crème" ne s'emploie que pour parler de produits laitiers et, par conséquent, propose "soda mousse" comme équivalent français de "cream soda". L'appellation populaire "crème soda" est une mauvaise traduction de l'anglais.

Section 12

MODES DE PRÉPARATION ET DE CUISSON

AJUSTER RÉGLER

Le français québécois emploie souvent (sous l'influence de l'anglais "to ajdust") le verbe "ajuster" au sens de "régler". Le verbe "ajuster" n'a plus, en français général moderne, le sens de régler, d'amener un appareil, un mécanisme à la vitesse ou au rythme convenable ou au degré d'intensité voulu. Par exemple, en français général, on dit "régler", et non "ajuster", la température d'un four à 250°.

AMOLLIR RAMOLLIR ou
(rare) AMOLLIR

Certaines recettes québécoises emploient les termes "amollir", "amolli" (ex.: laisser cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien amollis) là où le français général emploie habituellement "ramollir" et "ramolli" (synonymes "d'amollir" et "d'amolli" mais employés beaucoup plus couramment que ces derniers).

ASSÉCHER, S' DÉSSÉCHER, SE

Certaines recettes de cuisine québécoises emploient le verbe "s'assécher" là où le français général dirait "se dessécher". Ainsi, la croûte dorée qui se forme pendant la cuisson à la surface d'une viande empêche celle-ci de se dessécher (syn.: devenir sèche) et non de s'assécher. (Le verbe "assécher", rare en français général à la forme pronominale, signifie vider l'eau, mettre à sec).

BOUTS (couper en -) RONDELLES

Le français québécois utilise fréquemment l'expression "couper un légume en bouts". Si "bout" signifie bien, en français général, une partie d'une chose, un morceau, (ex.: un bout de bâton), lorsqu'il s'agit de couper un légume en tranches rondes, plus ou moins régulières, on emploie le terme précis "rondelle" (ex.: couper une carotte, un saucisson, un oignon, etc., en rondelles).

BRASSER MÉLANGER, REMUER ou BRASSER, selon le cas.

Le français québécois emploie très souvent, entre autres dans les recettes, le verbe "brasser" au sens de mélanger. En français général, "brasser" ne s'emploie guère, au sens propre, qu'au sens de fabriquer de la bière. Au sens de remuer pour mélanger, il ne s'emploie que rarement (ex.: brasser la salade). En français général, dans les recettes de cuisine, lorsqu'il s'agit de remuer pour incorporer des ingrédients, on utilise le plus fréquemment le verbe "mélanger" et, lorsqu'il s'agit uniquement d'agiter un mélange, on dit "remuer". Ex.: Ajouter la farine, mélanger et verser dans le consommé chaud. Remuer et ajouter le riz.

BRUNIR (la viande) FAIRE REVENIR, FAIRE DORER

Le français québécois donne au verbe "brunir" une extension de sens qu'on ne trouve pas en français général; ainsi, "brunir" s'emploie, en français québécois, non seulement au sens de rendre ou devenir brun, mais aussi au sens de faire dorer, faire revenir. En français général on dit "faire dorer, faire revenir" de la viande, des légumes, dans un corps gras chaud, plutôt que "faire brunir de la viande ou des légumes".

CUBE (couper en - s) — COUPER EN DÉS ou (rare) COUPER EN CUBES

Dans les livres de recettes, l'action qui consiste à couper des fruits ou des légumes de manière à donner aux morceaux une forme cubique se rend surtout en français québécois par l'expression "couper en cubes" et, moins fréquemment, par l'expression "couper en dés". Par contre, en français européen, c'est l'inverse qui se produit: on emploie surtout "couper en dés" et très peu "couper en cubes". Le vocabulaire technique de la cuisine française emploie aussi l'expression "tailler en brunoise" (des carottes, du céleri, etc.) qui signifie tailler en dés minuscules.

DÉPEÇAGE (d'un rôti) — DÉCOUPAGE (voir explication à DÉPECER)

DÉPECER DÉCOUPER

Le français québécois a tendance à employer dépecer au sens de découper. Il serait préférable de faire, comme en français général, la distinction entre dépecer, c'est-à-dire couper en morceaux assez gros, mettre en pièces un animal (ex.: la bouchère ou le boucher dépèce un boeuf, la cuisinière ou le cuisinier dépèce un lapin avant de le faire cuire), et découper, c'est-à-dire couper, diviser une pièce de viande (cuite) en morceaux, en portions que l'on servira aux convives ou aux clients (ex.: découper un rôti, un gigot, un poulet au moment de le servir). La même distinction vaut pour dépeçage et découpage: le dépeçage d'un boeuf par le boucher, le découpage d'un rôti à table.

DÉVEINER (des crevettes)

ÉGOUSSER — ÉCOSSER

ÉMINCER — HACHER OU ÉMINCER, selon le cas.

En cuisine, "émincer" signifie couper en tranches minces. On dira donc correctement "émincer" un oignon, des navets, des carottes, du lard*; cependant on ne dira pas "émincer" du persil, puisqu'on ne peut pas couper le persil en tranches, mais "hacher" du persil, des fines herbes, etc., c'est-à-dire les couper en menus morceaux. De même, la viande passée au hachoir est de la viande "hachée" et non de la viande "émincée", comme on l'appelle parfois dans des régions bilingues par calque de l'anglais "minced meat".

LENT (cuire à feu-) CUIRE À FEU DOUX,
LENT (cuire à four-) À FEU RÉDUIT,
À PETIT FEU,
CUIRE À FOUR DOUX.

Le français québécois emploie parfois les expressions "four lent" et "feu lent" pour désigner un degré de chaleur très bas assurant une cuisson lente. Cependant, bien qu'il soit concevable de parler d'une cuisson lente, on ne peut parler d'une cuisson à feu ou à four lent. L'adjectif "lent" qualifie quelque chose qui est fait avec beaucoup de temps ou dont l'effet tarde à se manifester. L'adjectif doux, lui, se dit de quelque chose de peu d'intensité, de ce qui n'est pas excessif. C'est donc cet adjectif qu'on emploie lorsqu'on parle de la chaleur dégagée par l'un des éléments de la cuisinière; ex.: four (à feu) doux, four moyen, chaud, très chaud (ou vif). Voici, à titre indicatif, un tableau tiré de L'art culinaire français, Flammarion, p. 666:

	Degré C
Four très doux	100°
Four doux	120° à 150°
Four moyen	160° à 180°
Four chaud	210° à 230°
Four très chaud	240° à 260°

MÉDIUM (filet cuit-) MI-SAIGNANT (O.l.f.)

Aux quatre degrés de cuisson de la viande du français général (bleu, saignant, à point, bien cuit), le français québécois ajoute souvent "médium saignant" pour traduire le degré de cuisson connu sous le nom de "medium rare" en Amérique du Nord. Pour traduire "medium rare", degré de cuisson propre à l'Amérique du Nord, l'Office de la langue française propose l'expression "mi-saignant". Nous avons donc, selon l'O.l.f., les correspondances suivantes entre l'anglais et le français en Amérique du Nord.

BLEU	RAW
SAIGNANT	RARE
MI-SAIGNANT	MEDIUM RARE
À POINT	MEDIUM
BIEN CUIT	WELL DONE

PILER (des patates*) RÉDUIRE EN PURÉE (des pommes de terre)
(Voir explications à PILÉES (patates)).

DÉSIGNATION DES METS

BEURRÉE — TARTINE (de beurre seulement ou de beurre et de confiture, de miel, etc.)

Mot vieilli mais encore employé au Québec et dans certaines régions de France, "beurrée" désigne une tranche de pain recouverte de beurre, plus couramment appelée "tartine de beurre" en français européen. En français québécois, "beurrée" désigne en outre depuis longtemps toute tartine que l'on recouvre d'un produit autre que le beurre, ex.: beurrée de miel, de confiture, etc.

BINNES
Voir **FÈVES AU LARD**

BRUN (patates - es) — POMMES (de terre) RISSOLÉES

Le français québécois emploie souvent les termes "patates* brunes" ou "pommes de terre brunes" (sous l'influence de l'anglais "browned potatoes") pour désigner des pommes de terre que l'on fait cuire (ou rissoler) au beurre ou à l'huile de manière à ce qu'elles prennent une couleur dorée. En français culinaire, on parle de "pommes de terre rissolées", fréquemment abrégé en "pommes rissolées".

Note: L'expression québécoise "patates brunes" désigne donc un mode de cuisson et non une variété de pommes de terre qui se distinguerait par la couleur de la peau, comme par exemple les "pommes de terre rouges".

CHEESEBUGER

HAMBOURGEOIS
AU FROMAGE (O.l.f.)

Pour remplacer le terme anglais "cheeseburger" en usage au Québec, l'Office de la langue française préconise "hambourgeois au fromage". Cependant, le mot "cheeseburger" se rencontre, en Europe, dans les menus de restaurants de type américain.

CHOP SUEY

CHOP SOUI (O.l.f.)

L'orthographe de ce mets chinois a été francisée par l'Office de la langue française et, même si des livres de cuisine européenne continuent à écrire "chop suey", il est recommandé au Québec d'écrire dorénavant "chop soui" (prononcé chopp(e)-souwi; comme en français).

CIPAILLE
Voir CIPÂTE

CIPÂTE (n.m. ou f.)

Le (ou la) cipâte - aussi appelé cipaille - du Saguenay-Lac-Saint-Jean est un plat régional fait de plusieurs couches de pommes de terre, d'oignons, etc., et de viande d'animaux sauvages (orignal ou cheveuil et lièvre) ou domestiques (porc, poulet) placées entre deux abaisses de pâte; ce plat, très épais, est cuit au fond d'une marmite en fonte. Le (ou la) cipaille gaspésien(ne) ressemble au cipâte saguénayen mais ne comporte pas d'abaisse inférieure. Il existe également au Saguenay-Lac-Saint-Jean un cipâte aux bleuets*. On connaît les variantes "six-pâtes" et "cipare".

CLUB SANDWICH SANDWICH CLUB

Le français québécois retient le nom anglais de "club sandwich" pour désigner un sandwich d'origine américaine qui comporte trois tranches de pain entre lesquelles sont intercalés poulet, bacon, tomates et laitue. L'Office de la langue française propose "sandwich club" pour désigner ce mets (qui entre dans la catégorie des "trois-tranches", terme générique de la cuisine française désignant tout sandwich comportant trois tranches de pain de mie).

COLE SLAW SALADE DE CHOU

DÎNER T.V.

Sorte de plat, d'origine américaine, cuisiné pour lequel L'Office de la langue française propose selon les cas:

Repas préparé: présenté dans des assiettes compartimentées comprenant tous les éléments d'un repas, dont le dessert.

Plat garni: plat principal d'un repas (viande et garniture de légumes, de riz, de pâtes) présenté dans un récipient d'aluminium allant au four (dinde, poisson, etc.).

EGG ROLL PÂTÉ IMPÉRIAL

Le mets chinois que le français québécois appelle couramment par son nom anglais "egg roll" ou par la traduction littérale "roulé aux oeufs" a pour désignation en français général "pâté impérial".

FISH AND CHIPS POISSON-FRITES (O.l.f.), FISH AND CHIPS (f. eur.)

FÈVES AU LARD HARICOTS AU LARD ou AU PORC

Les légumes entrant dans la composition du mets typiquement québécois appelé "fèves au lard" sont, en général, des "haricots" (Voir explication à FÈVES). Toutefois, l'expression "fèves au lard" est tellement répandue et rattachée à l'art culinaire québécois que l'Office de la langue française suggère aux usagers commerciaux qui voudraient l'utiliser de le faire en respectant les conditions suivantes. D'une part, faire ressortir l'acception spéciale de l'expression en ne l'utilisant qu'entre guillemets et sur une même ligne. D'autre part, s'assurer que ce plat cuisiné est préparé avec la partie de la viande de porc qu'on appelle lard*, sinon il faudrait parler de "fèves au porc" ou, en français général, de "haricots au porc".

Note: "Binnes" (francisation de l'anglais "beans") est le synonyme familier, en langue parlée, des fèves ou haricots au lard.

GRILLED CHEESE (sandwich)

SANDWICH
AU FROMAGE
FONDANT (O.l.f.)

Le français québécois a emprunté à l'anglais le mot "grilled cheese" pour désigner un mets nord-américain que l'Office de la langue française propose d'appeler "sandwich au fromage fondant".

GUÉDILLE

Dans certaines régions du Québec, on désigne sous le nom de "guédille" un mets qui consiste en un pain mollet de forme rectangulaire fourré d'un mélange quelconque: poulet accompagné de mayonnaise, oignon, céleri, etc.; oeufs accompagnés de mayonnaise, etc.; ou simplement de salade, exemple: guédille au poulet, aux oeufs, au homard, etc. Ce sandwich n'a pas d'équivalent en français général.

HAMBOURGEOIS (O.L.f.) HAMBURGER

L'Office de la langue française a proposé "hambourgeois" pour rendre le terme américain "hamburger". En Europe, dans les restaurants de type américain, le mot anglais s'emploie mais prononcé (an-beur-gueur) à la française .

HOT-DOG

Le français européen ne traduit pas le nom anglais de ce mets appelé jusqu'à tout récemment "chien-chaud" en français québécois.

HOT-CHICKEN (sandwich) SANDWICH CHAUD AU POULET (O.L.f.)

Le français québécois conserve l'appellation anglaise "hot chicken sandwich", le plus souvent tronquée en "hot chicken", pour désigner un sandwich au poulet, dont le pain est nappé d'une sauce bouillante et qui est généralement servi avec des petits pois froids et des frites chaudes. L'Office de la langue française suggère "sandwich chaud au poulet" comme appellation de ce mets nord-américain.

Note: L'Office de la langue française critique l'appellation "sandwich au poulet chaud" car la viande est froide et c'est en fait le sandwich qui devient chaud lorsqu'on le recouvre d'une sauce bouillante.

MACARONI

Voir SPAGHETTI

OEUFS ET BACON OEUFS AU BACON

Même si la différence entre les expressions "oeufs et bacon" et "oeufs au bacon" semble mince, la premiŧe expression, "oeufs et bacon", courante en français québécois, est calquée sur l'anglais "bacon and eggs"; c'est la seconde "oeufs au bacon" qui s'emploie en français général sur les menus. La même remarque vaut pour l'emploi courant de "oeufs et jambon" au lieu de "oeufs au jambon".

PÂTÉ BERGER PÂTÉ CHINOIS

Voir PÂTÉ CHINOIS

PÂTÉ CHINOIS — HACHIS PARMENTIER AVEC MAÏS

Mets très connu de la cuisine québécoise, le "pâté chinois" est préparé principalement avec de la viande hachée, des pommes de terre et du maïs. Le "hachis parmentier", son cousin d'Europe, se prépare à peu près de la même façon mais sans maïs. Remarque: le terme "pâté berger", employé parfois par des bilingues, constitue une mauvaise traduction de l'anglais "Shepherd's pie" et doit être remplacé par "pâté chinois" (ou "hachis parmentier", selon sa préparation).

PILÉ (patates - es) — PURÉE (DE POMMES DE TERRE), POMMES DE TERRE EN PURÉE, POMMES-PURÉE

Dans la cuisine québécoise traditionnelle, on appelle "patates pilées"* ou "pommes de terre pilées" les pommes de terre que l'on réduit en purée généralement au moyen d'un presse-purée (instrument de métal) et très rarement à l'aide d'un pilon (instrument cylindrique en bois). En français culinaire, cette préparation se nomme "purée de pommes de terre" ou "pommes de terre en purée", expressions parfois abrégées en Europe en "pommes purée".

POGO SAUCISSE SUR BÂTONNET (O.L.f.)

Sous le nom de "pogo", marque de commerce, on désigne en Amérique du Nord une saucisse fumée enrobée de pâte à frire et fixée à un bâtonnet. L'Office de la langue française propose "saucisse sur bâtonnet" pour nommer ce mets américain.

POT ROAST (à l'américaine) BOEUF À L'ÉTOUFFÉE

POUTINE

Mets que l'on trouve aujourd'hui dans de nombreux "casse-croûte*" du Québec et qui se compose de pommes de terre frites nappées d'une sauce chaude contenant du fromage cheddar.

Note: Ce plat n'a que de très lointains rapports avec les mets acadiens appelés "poutine" qui sont, soit des plats à base de pommes de terre râpées ou en purées, soit des desserts très variés (crèmes, gâteaux, tartes, etc.).

RAGOÛT DE BOULETTES

Mets de la cuisine québécoise traditionnelle composé de boulettes de porc, de boeuf et de lard hachés et assaisonnés qu'on fait d'abord frire et cuire ensuite dans une sauce.

RAVIOLI

Voir SPAGHETTI

ROULÉ AUX OEUFS

Voir EGG ROLL

SOUPE

POTAGE ou SOUPE, selon le cas.

Le français québécois tend à employer le mot "soupe" de façon exclusive pour désigner indifféremment le potage ou la soupe du français général. Bien que le français général courant ne fasse pas la distinction entre ces deux termes et les emploie souvent l'un pour l'autre, les cuisiniers professionnels, en Europe comme au Québec, distinguent le potage, fait d'un bouillon dans lequel on a fait cuire ou tremper des aliments solides habituellement coupés menus ou passés, et la soupe, plus consistante et moins liquide que le potage, constituée d'aliments solides non passés et en morceaux ordinairement plus gros. C'est ainsi que l'on parle de potage d'asperges, de champignons, et de soupe à l'oignon, de soupe de poisson, etc.

SOUS-MARIN SANDWICH
(de type européen)

Sandwich fait d'un morceau de baguette de pain fourré avec de la viande et de la salade. En Europe, les sandwiches se présentent généralement sous cette forme et le français européen ne possède pas de nom particulier pour désigner ce mets.

Note: Sandwich est masculin en français européen.

SPAGHETTI, MACARONI, etc. (nombre des mots -)

En français québécois, on parle habituellement des pâtes italiennes telles que spaghetti, macaroni, ravioli, etc. au singulier: manger du macaroni, du spaghetti, alors qu'en français européen la forme plurielle s'emploie avec une fréquence plus marquée: manger des macaroni, des spaghetti. L'une ou l'autre de ces formes sont acceptées en français général.

SPARERIBS CÔTES LEVÉES (O.L.f.)
travers de porc (f. eur.)

Le mets chinois que l'on appelle encore couramment en français québécois "spareribs", nom que lui donne l'anglais, est connu en français européen sous le nom de "travers de porc". L'Office de la langue française a proposé comme équivalent de "spareribs", en français québécois, les termes "côtes levées".

STEW RAGOÛT

TOURTIÈRE

En français québécois, le mot "tourtière" désigne un mets, alors qu'en français général il ne s'emploie que pour parler de l'ustensile de cuisine utilisé pour faire des tourtes (voir TARTE). La tourtière traditionnelle se compose d'un hachis de porc et de boeuf placé entre deux abaisses de pâtes à tarte; elle s'apparente à la tourte à la viande de la cuisine européenne. La tourtière du Saguenay-Lac-Saint-Jean est plus épaisse que dans les autres régions du Québec où elle serait plutôt qualifiée de "pâté à la viande".

Section 14

USTENSILES DE CUISINE

BAC À COUTELLERIE* RAMASSE-COUVERTS,
RANGE-COUVERTS

Le français québécois désigne par l'un ou l'autre des termes "bac", "cabaret" ou "plateau" "à coutellerie*" le plateau à compartiments que l'on place dans un tiroir de la cuisine afin d'y ranger les couverts (cuillers, fourchettes et couteaux). Le français général emploie "ramasse-couverts" ou "range-couverts" pour désigner cet article de cuisine.

BOL (à soupe, à céréales) ASSIETTE CREUSE
(ASSIETTE A SOUPE)
ou BOL, selon le cas

En Amérique du Nord, le potage est servi le plus souvent dans des bols et en Europe dans des assiettes creuses dites aussi "assiettes à soupe". Bien qu'elle soit beaucoup moins courante au Québec qu'en Europe, l'assiette creuse est parfois vendue dans le commerce québécois où on la désigne cependant sous le nom de "bol à soupe" ou "bol à céréales" au lieu "d'assiette creuse" ou "d'assiette à soupe" comme le fait le français européen. L'assiette creuse ou assiette à soupe est beaucoup moins creuse et beaucoup plus large que le bol (qu'il s'agisse du bol de style nord-américain ou du bol de style européen).

AIGUISE-COUTEAUX FUSIL ou (rare) AFFILOIR

La baguette de fer utilisée en cuisine et en boucherie pour l'aiguisage des couteaux est surtout connue en français québécois sous le nom "d'aiguise-couteaux"; elle est connue, en français général, sous le nom de "fusil" (et parfois "d'affiloir").

ANNEAU DE SERVIETTE ROND DE SERVIETTE

Le petit cercle de bois, de métal, etc., dont l'utilité est d'enserrer la serviette de table de chacune des personnes qui prennent part à un repas, (parfois gravé des initiales ou du nom de la personne qui l'utilise), est couramment appelé "anneau de serviette" en français québécois et "rond de serviette" en français européen.

ASSIETTE À DÎNER ASSIETTE PLATE (F.Eur.), GRANDE ASSIETTE

Sous l'influence de l'anglais "dinner plate" le français québécois emploie parfois "assiette à dîner" pour désigner la grande assiette ou l'assiette plate dans laquelle on mange le plat principal du repas.

BOL À SALADE SALADIER

Sous l'influence de l'anglais "salad bowl", le français québécois appelle "bol à salade" le récipient dans lequel on prépare et on présente la salade. Le français général nomme ce récipient "saladier".

Note: On relève aussi la variante "plat à salade" en français québécois.

BRAOULE LOUCHE (CUILLER À POT) ou
GRANDE CUILLER,
selon le cas

Dans certaines régions du Québec, "braoule" est l'appellation familière donnée à la louche (ou "cuiller à pot"), grande cuiller avec laquelle on sert la soupe ou le potage et, de façon générale, à toute cuiller de grandes dimensions.

BROCHE BROCHETTE ou BROCHE, selon le cas

La broche et la brochette servent toutes les deux en gros aux mêmes fins, mais elles se distinguent nettement par leurs dimensions.

La broche désigne généralement un instrument de fer terminé par une pointe que l'on passe au travers de grosses pièces de viande à rôtir pour ensuite les faire tourner devant le feu ou au-dessus de la flamme. On dira donc un agneau, un mouton, un gigot, un poulet, etc., cuit à la broche.

Quant à la brochette, qui est une baguette de fer ou de bois de taille réduite, on l'utilise pour cuire ou frire sur le gril, des carrés ou des boulettes de viande, de poisson ou d'autres aliments. Le fameux "chiche-kebab" oriental est souvent désigné, par extension, par le terme "brochette". C'est à dire les morceaux de viande cuits de cette façon.

On parlera donc de poulet, de gigot ou d'agneau entier, de mouton, etc., cuit à la broche et de brochette d'agneau, de poulet, etc.

BROSSE À BOUTEILLES GOUPILLON (à bouteilles)

L'instrument qui sert à nettoyer les bouteilles, connu en français québécois sous le nom de "brosse à bouteilles", peut-être sous l'influence de l'anglais "bottle brush", a pour nom en français général "goupillon (à bouteilles)".

CABARET PLATEAU

Dans son sens le plus récent, le mot "cabaret" se dit en français général d'un établissement, parfois élégant, où l'on sert des consommations et où l'on présente des spectacles aux clients. Bien que le terme ait eu ou conservé d'autres significations en français général, il n'a jamais été synonyme, comme en français québécois, de "plateau": support plat sur lequel on pose les divers éléments d'un repas afin de les transporter. (Le plateau est très utilisé dans les restaurants rapides de "prêt-à-manger" (voir FAST-FOOD), les cafétéria, etc).

CABARET A COUTELLERIE
voir **BAC À COUTELLERIE**

COCOTIER COQUETIER

Ne pas confondre cocotier: palmier, arbre qui donne la noix de coco, avec coquetier: petite coupe creuse épousant la forme de l'oeuf à la coque qu'on y déposera avant de le manger. La confusion est fréquente en français québécois parlé, vraisemblablement à cause de la ressemblance des deux mots dans la prononciation.

COTON À FROMAGE ÉTAMINE

Le tissu de coton tissé très lâche qui sert à passer au tamis liquides, sauces, poudres, etc., couramment appelé "coton à fromage" en français québécois (par traduction littérale de l'anglais "cheese cloth") est connu sous le nom "d'étamine" en français général.

COUPE-BEIGNES

voir **COUPE-BISCUITS**

COUPE-BISCUITS EMPORTE-PIÈCE

Le français québécois appelle souvent "coupe-biscuits" ou "coupe-beignes" selon le cas, (peut-être sous l'influence des termes anglais "cookie-cutter" et "donut-cutter") l'instrument de métal ou de plastique dont on se sert en pâtisserie pour découper des morceaux de formes variées dans la pâte. En français général, ce petit instument se nomme ordinairement "emporte-pièce". (Certains ouvrages donnent aussi "coupe-pâte", terme peu utilisé dans les livres de recettes).

COUPE (à vin) VERRE (à vin)
ou COUPE, selon le cas

Il arrive qu'en français québécois on appelle "coupe" tous les verres dans lesquels on sert le vin. En français général, on désigne par "coupe" un verre sur pied dans lequel on sert les vins mousseux et qui, à la différence des verres à vin ordinaire, est plus large que profond (ex.: coupe à champagne).

COUTELLERIE COUVERTS

En français général, "coutellerie" désigne en cuisine l'ensemble des couteaux ou autres instruments tranchants. Le français québécois prête au mot "coutellerie" le sens du mot anglais "cutlery" lorsqu'il désigne par ce terme l'ensemble des couteaux, des fourchettes et des cuillers, ensemble que le français général nomme "couverts". Lorsque les couverts (fourchettes, cuillers et couteaux) sont présentés dans un écrin ou un coffret, on parle de "ménagère" ou de "coffret à couverts".

CUILLER À CRÊME GLACÉE* CUILLER À GLACE, PORTIONNEUSE À GLACE

DÉBOUCHE-BOUTEILLE(S) 1. TIRE-BOUCHONS
2. OUVRE-BOUTEILLES, DÉCAPSULEUR

Le nom de "débouche-bouteilles" (ou "ouvre-bouteilles") est parfois donné indistinctement en français québécois aux tire-bouchons, instruments pourvus d'une vis de métal que l'on enfonce en tournant dans le bouchon d'une bouteille pour le tirer, et aux décapsuleurs, instruments qui servent à ouvrir les bouteilles fermées par une capsule de métal. En français général, le terme "ouvre-bouteilles" est uniquement synonyme de "décapsuleur" et ne s'emploie pas au sens de "tire-bouchons".

ESSOREUSE À LAITUE* ESSOREUSE À SALADE (voir explications à LAITUE)

FOAM

voir **MOUSSE**

LAZY SUSAN — PLATEAU TOURNANT, PLATEAU À ÉTAGÈRES, (générique) CARROUSEL

Le français québécois désigne souvent par son nom anglais de "lazy susan", qu'il francise et abrège parfois en "suzanne", un plateau tournant sur lequel on pose divers produits ou ustensiles tels que boîtes de conserve, salière et poivrière, sucre, etc., et qui présente une économie d'espace considérable dans la cuisine. Pour désigner ce dispositif le français général parle de "carrousel" (terme générique) et de "plateau tournant" (un seul niveau) ou de "plateau à étagères" (deux niveaux ou plus).

LINGE À VAISSELLE

1. TORCHON (à vaisselle, de cuisine);
2. ESSUIE-VERRES

Le morceau de toile utilisé pour essuyer la vaisselle, surtout connu en français québécois sous le nom de "linge à vaisselle", s'appelle en français européen "torchon" ("à vaisselle" ou "de cuisine"). De façon plus restrictive, on parle aussi "d'essuie-verres" pour désigner un torchon fin pour essuyer les verres.

MITAINE À FOUR GANT (de cuisine, isolant)

Le français québécois appelle "mitaine" ce que le français européen appelle "moufle". Aujourd'hui, en français général, le mot "mitaine" désigne un gant qui laisse à découvert les deux dernières phalanges des doigts. Aussi le français québécois appelle-t-il couramment "mitaine (à four)" l'article qui recouvre entièrement la main et dont on se sert pour prendre les plats chauds sans se brûler. Cet article se nomme "gant (de cuisine ou isolant)" en français européen.

MOUSSE (récipients, emballages, etc., en ou de-) POLYSTYRÈNE EXPANSÉ

Les récipients blancs dans lesquels des boissons ou mets chauds (thé, café, soupe, etc.) sont servis et qui sont faits d'une matière isolante sont appelés récipients, gobelets, etc., en "foam" ou en "mousse" (par traduction littérale "de foam") en français québécois et récipients, etc., en "polystyrène expansé" en français général. D'autres produits d'usage courant sont fabriqués avec cette matière, ex.: glacière, emballages pour aliments (viandes, légumes) ou pour certains appareils fragiles (radios, téléviseurs, chaînes stéréo, etc.)

MOULIN À VIANDE HACHOIR À VIANDE, HACHE-VIANDE

En français général, on appelle "moulin" divers appareils ménagers de petites dimensions qui servent à broyer, à moudre, à réduire en poudre des substances alimentaires: moulin à poivre, à café, à sel, à légumes. Par extension de sens, le français québécois donne le nom de "moulin à viande" à l'ustensile de cuisine, généralement mécanique, dont on se sert pour hacher la viande. En français général, cet instrument s'appelle "hachoir à viande" ou encore "hache-viande".

NAPKIN SERVIETTE (de table)

Sous l'influence de l'anglais américain, le français québécois appelle parfois "napkin" la petite serviette de papier dont on se sert à table pour s'essuyer les mains ou la bouche; le français général l'appelle "serviette de table en papier". (Il existe également des serviettes de table en tissu.)

Note: L'emploi du terme "serviette" (en parlant de la serviette de table) s'étant déjà étendu à divers pays pour désigner la même réalité (allemand: "serviette", anglais britannique: "serviette", espagnol: "servilleta"), il serait paradoxal de ne pas employer le terme "serviette (de table)" de façon exclusive en français québécois.

OUVRE-BOUTEILLES

voir **DÉBOUCHE-BOUTEILLES**

PANIER (à pain, à fruits, etc.) CORBEILLE (à pain, à fruits, etc.)

En français général, le mot "panier" désigne un ustensile, généralement d'osier et à anses qui sert à transporter des provisions, des marchandises, etc. (Ex.: panier à pique-nique.)

Un panier léger, souvent sans anses et plutôt décoratif qu'utilitaire, se nomme "corbeille". Ainsi, le français général appelle "corbeille à pain" et "corbeille à fruits" ce qui, sur la table, sert à présenter respectivement le pain et les fruits.

PÈLE-LÉGUMES ou PÈLE-PATATES* COUTEAU À ÉPLUCHER, COUTEAU ÉPLUCHEUR, COUTEAU ÉCONOMISEUR, ÉCONOME

Le petit couteau pourvu de deux lames parallèles et symétriques qui suivent le contour des fruits et des légumes qu'on épluche, appelé "pèle-légumes" ou "pèle-patates" en français québécois, a pour nom en français européen "couteau à éplucher" ou "couteau épluche ur" ou encore "couteau économiseur" ou "économe".

PLANCHE À DÉPECER* PLANCHE À DÉCOUPER

PLANCHE À FROMAGE PLATEAU À FROMAGE

Le support plat, parfois muni d'un couvercle appelé cloche, sur lequel on présente les fromages s'appelle en français québécois "planche à fromage" et en français général "plateau à fromage. Noter qu'en français général la planche sert à préparer ou découper des aliments: planche à pain, planche à découper (la viande), etc.

PLAT À VAISSELLE BASSINE À VAISSELLE

Le grand récipient, généralement en plastique, dans lequel on lave la vaisselle et qui est parfois appelé "plat à vaisselle" en français québécois se nomme "bassine à vaisselle" en français européen. On rencontre souvent la variante "bassin à vaisselle".

PORTE-POUSSIÈRE PELLE À POUSSIÈRE

POSE-COUTEAU PORTE-COUTEAU

Le petit ustensile de table qui sert à recevoir l'extrémité d'un couteau, parfois d'une fourchette, afin que ces couverts ne tachent pas la nappe, est connu sous le nom de "pose-couteau" en français québécois et de "porte-couteau" en français européen.

PRESSE-JUS PRESSE-CITRONS

La terminologie publicitaire québécoise emploie parfois le terme "presse-jus" pour désigner l'ustensile servant à presser les oranges, les citrons et autres agrumes afin d'en extraire le jus. En français québécois courant, on emploie le plus souvent, comme en français européen, le terme "presse-citrons". Les presse-citrons sont des appareils qui entrent dans la catégorie des "presse-fruits".

USTENSILES DE CUISINE SERVANT À LA CUISSON

ASSIETTE À TARTE MOULE À TARTE

En français québécois, le nom "d'assiette à tarte" est parfois donné aux moules et formes à tarte, ustensiles en verre ou en métal qui servent à mouler les tartes. Le terme usuel employé en français général est "moule à tarte".

CANEVAS (à pâtisserie) PLAQUE (à pâtisserie)

CASSEROLE (grande)
Voir **CHAUDRON**

CHAUDRON — CASSEROLE, COCOTTE, FAITOUT, etc., selon le cas

Le français québécois ne fait pas toujours la distinction entre divers types d'ustensiles de cuisine employés pour la cuisson. Ainsi, il emploie souvent "chaudron" au sens général de "casserole" (ex.: nettoyer les chaudrons) et, à l'occasion, il emploie le terme "chaudron" ou encore "grande casserole" pour désigner plus particulièrement l'un ou l'autre des ustensiles intermédiaires entre la casserole et le chaudron. Le français européen établit les distinctions suivantes (voir illustrations page suivante):

- Chaudron: très grand récipient en cuivre ou en fonte à anse mobile. Le chaudron n'est plus guère utilisé de nos jours.
- Marmite: haute et généralement en métal. Elle a un couvercle et des poignées de chaque côté.
- Faitout: marmite basse, généralement en métal ou en terre vernissée, munie de deux anses et d'un couvercle.
- Cocotte: petite marmite ronde ou ovale, le plus souvent en fonte, en verrerie culinaire ou encore en terre cuite.
- Casserole: ustensile en métal ou en terre, à fond plat et à manche. Contrairement aux faitouts et marmites, elle n'a pas toujours de couvercle.
- Poêlon: petite casserole en terre cuite, en fonte émaillée ou en métal épais, à manche creux.

HIBACHI BARBECUE

"Hibachi", mot japonais, est la marque déposée d'un appareil de cuisson fonctionnant au charbon de bois et servant à faire des grillades en plein air. Cet appareil a pour nom, en français général, "barbecue" (prononcé barbequiou ou barbe-cu).

Note: Le Conseil international de la langue française propose le terme de "grilauvent" (gril-au-vent) comme équivalent du mot "barbecue" emprunté à l'anglais par le français général il y a déjà longtemps.

LÈCHEFRITE PLAQUE À PÂTISSERIE ou LÈCHEFRITE, selon le cas.

Le français québécois donne parfois à "lèchefrite", en plus du sens que ce mot a en français général, le sens de "plaque à pâtisserie". La lèchefrite, ustensile de cuisine de forme retangulaire que l'on place sous la broche, est destinée à recevoir le jus et la graisse des morceaux de viande que l'on fait rôtir.

MARGUERITE	CUISEUR À VAPEUR, CUISEUR POUR CUISSON À LA VAPEUR, CUIT LÉGUMES À VAPEUR

Le français québécois désigne souvent sous le nom de "marguerite" ou "marguerite cuit vapeur" et parfois "étuveuse à légumes" un instrument qui s'ouvre comme une fleur et dont on se sert pour faire cuire des aliments à la vapeur. Cet instrument se nomme le plus souvent "cuiseur à vapeur" en français général, ou encore "cuiseur pour cuisson à la vapeur", "cuit légumes à vapeur", etc.

PLAT À FONDUE	POÊLON À FONDUE

POÊLE	SAUTEUSE ou POÊLE, selon le cas.

Le français québécois ne fait pas la différence entre la poêle et la sauteuse (dite aussi parfois "sautoir" en français général). La sauteuse a des bords plus droits et légèrement plus hauts que la poêle, ce qui lui permet de contenir de plus grandes quantités d'aliments.

POÊLON POÊLE

Le français québécois donne fréquemment le nom de "poêlon" à divers genres de poêles. En français général, le mot "poêlon" désigne un ustensile de cuisine, en terre cuite ou en métal, à manche creux qui, par sa forme, se rapproche davantage de la casserole que de la poêle. (Voir aussi article CHAUDRON).

POÊLON À FRIRE POÊLE À FRIRE

PRESTO AUTOCUISEUR

En français québécois le mot "presto", marque déposée, désigne couramment l'appareil qui sert à cuire les aliments sous pression et dont le nom en français général est "autocuiseur". En français européen, cet appareil est généralement connu sous le nom de "cocotte-minute" (autre marque déposée) et, plus rarement, de "cuiseur à pression" ou de "marmite à pression".

SET (**de chaudrons***) SÉRIE ou LOT DE CASSEROLES

Note: Le français général utilise aussi "batterie de cuisine" pour désigner l'ensemble des ustensiles en métal, parfois en verre, que l'on utilise en cuisine pour la préparation et la cuisson des aliments.

Sector 16

APPAREILS ÉLECTRO-MÉNAGERS

BLENDER MÉLANGEUR (O.I.f.),
MIXEUR ou
MIXER (F. eur)

De nombreux auteurs de livres de recettes québécois donnent le nom de "blender" ou, moins fréquemment, de "liquéfieur" à l'appareil électique muni d'un gobelet en verre ou en plastique dans lequel on place les aliments destinés à être broyés ou battus à grande vitesse. Le français européen appelle cet appareil "mixeur" ou "mixer" (qu'il prononce "mixeur"). L'O.I.f. a proposé "mélangeur" pour remplacer le terme "blender", d'origine américaine; il faut cependant remarquer qu'il existe déjà, sur le marché européen des appareils appelés "mélangeurs" utilisés essentiellement pour la préparation des sauces (béarnaise, etc.).

BOMBE (fam.)
voir **CANARD**

CANARD (fam.) BOUILLOIRE

CUISINART ROBOT DE CUISINE

Le petit appareil électro-ménager aux fonctions multiples que l'on appelle parfois en français québécois "cuisinart" (marque de commerce) ou robot culinaire est connu en français européen sous le nom de "robot de cuisine".

FOURNEAU FOUR

Le français québécois désigne par "fourneau" la partie de la cuisinière, fermée par une porte souvent munie d'un hublot, dans laquelle on met les aliments destinés à être cuits ou chauffés. En français général, cette partie du fourneau de cuisine ou cuisinière s'appelle "four".En français général, le mot "fourneau" sert, entre autres, à désigner divers appareils de cuisson dont certains sont fixes (ex.: fourneau de cuisine) et d'autres portatifs (ex.: fourneau ou, plus couramment, réchaud de camping). "Fourneau de cuisine" a pour synonyme courant "cusinière" (électrique, à gaz, à bois, etc.); employé seul, "fourneau" se dit de l'appareil de cuisson utilisé dans les restaurants, les hôtels et, de façon générale, dans les cuisines de collectivités.

LAVEUSE À VAISSELLE LAVE-VAISSELLE, MACHINE À LAVER LA VAISSELLE

Le français québécois appelle parfois "laveuse à (ou "de") vaisselle" l'appareil ménager qui lave et sèche automatiquement la vaisselle. En français européen, on parle couramment de "machine à laver la vaisselle"; dans les deux usages (québécois et européen) le terme "lave-vaisselle" s'emploie maintenant pour désigner cet appareil.

LIQUÉFIEUR

Voir **BLENDER**

MALAXEUR (électrique) BATTEUR (électrique)

L'appareil ménager muni d'un bol et qui sert à battre automatiquement les oeufs, la farine ou d'autres aliments, que l'on désigne parfois par "malaxeur électrique" en français québécois, a pour nom "batteur (électrique)" en français européen.

MIXETTE BATTEUR (portatif)

Le français québécois appele "mixette" le petit appareil muni d'une poignée qui sert à mélanger des produits ou à battre des oeufs et diverses substances alimentaires. Cet appareil a pour nom "batteur (portatif)" en français général.

POÊLE CUISINIÈRE

Le poêle, appareil de chauffage en fonte ou en acier qui meublait naguère nos maisons, avait une double utilité puisqu'il servait aussi à faire cuire les aliments. Lorsque la cuisinière (électrique, à gaz, etc.) a remplacé le poêle dans les maisons, les Québécois(es) ont continué par habitude à lui donner le nom de "poêle". Le français général distingue nettement entre "poêle", appareil de chauffage, et "cuisinière", appareil de cuisson. On trouve parfois encore, surtout à la campagne, des poêles-cuisinières alimentés au bois ou au charbon, servant à la fois à chauffer et à faire la cuisine.

TOASTER ou **TOASTEUR** GRILLE-PAIN

En français québécois parlé, le terme "toaster" cède aujourd'hui la place à "grille-pain". Le français européen emploie, lui aussi, quoique très rarement, le terme "toaster" ou "toasteur" pour désigner l'appareil qui sert à préparer des toasts ou rôties (tranches de pain de mie grillé). Le mot "grille-pain" désigne tout appareil servant à faire griller du pain (que ce soit du pain de mie ou du pain français*)

Note: Le français européen parle de "pain grillé" ou de "toast" (au masculin) plutôt que de "rôtie", usage québécois courant.

Section 17

EMBALLAGES ET RÉCIPIENTS DIVERS

CAN(N)ETTE (**de bière, boisson gazeuse, etc.)** BOÎTE, CAN(N)ETTE

Le français québécois donne le nom de "canette" (aussi écrit "cannette") à la boîte métallique dans laquelle on vend de la bière et diverses boissons gazeuses. Dans ce cas, le français européen parle en général de "boîte", ex.: boîte de bière, par analogie avec la boîte de conserve. En français européen, la canette désigne le plus souvent la petite bouteille munie d'un bouchon spécial (capsule) dans laquelle on vend de la bière, des jus de fruit, de la limonade, etc. Cependant, depuis quelque temps le mot "cannette" se répand en France pour désigner les boîtes de métal qui contiennent de la bière ou des boissons gazeuses. Ce terme ne peut donc plus être considéré comme un canadianisme.

CONTENANT RÉCIPIENT

Sous l'influence de l'anglais "container", le français québécois appelle généralement "contenants" les divers pots, bocaux, boîtes de cuisine, destinés à recevoir et à conserver différents aliments et substances solides ou liquides, que le français général désigne sous le nom de "récipients". (En français général, le mot "contenant" est le plus souvent employé par opposition à "contenu" et s'applique de façon générale et abstraite à ce qui contient quelque chose, ex.: le contenant est plus grand que le contenu, jeter le contenant et le contenu, etc.).

CORDE À (ou DE) BOUCHER FICELLE (de boucher)

Le français québécois donne souvent le nom de "corde" à la ficelle. La ficelle est une corde mince avec laquelle on attache, on ficelle des aliments (un rôti par exemple).

JARRE (à biscuits, à confitures) POT ou BOCAL, selon le cas, (à biscuits, à confitures)

À cause de sa ressemblance avec le mot anglais "jar" le français québécois a donné au mot "jarre" le sens de "pot" ou "bocal". Les "jarres à biscuits, à confitures" du français québécois s'appellent en français général "pot à biscuits, à confitures" ou, plus précisément, s'ils sont en verre, "bocaux à biscuits", "bocaux à confitures". "Jarre" désigne en français général un grand vase ventru à large ouverture, avec ou sans anse, en terre cuite ou en grès, destiné, surtout anciennement, à conserver divers aliments et liquides: poissons, huiles, etc.

Note: Le français québécois appelle également "jarre" le récipient du mélangeur* dans lequel on met des aliments pour les mélanger, broyer, liquéfier, etc. En français général on parle de gobelet ou, le plus souvent, de bol du mélangeur*.

PAPIER SARAN (marque de commerce)

PELLICULE D'EMBALLAGE (F.q.)

FILM (alimentaire) ou
PAPIER CELLOPHANE (F. eur.)

En français québécois familier, on parle souvent de "saran wrap" ou de "papier saran" (marque déposée) pour désigner le papier transparent dont on emballe ou protège les denrées. Ce terme a pour équivalent, en français québécois écrit, "pellicule d'emballage" et, en français européen, "film alimentaire" ou encore "papier cellophane" (marque déposée).

SARAN WRAP (marque de commerce)
Voir PAPIER SARAN

Section 15

NOTIONS DIVERSES SE RAPPORTANT À L'ALIMENTATION

BALANCÉ (repas bien ou mal) ÉQUILIBRÉ

C'est sous l'influence de l'anglais "balanced" (balanced diet, balanced meal, etc.) que l'on emploie "balancé" en français québécois au sens d'équilibré[1]. Là où le français québécois dit "régime" ou "repas" bien ou mal "balancé", le français général parle de "régime" ou de "repas" bien ou mal "équilibré".

1 C'est-à-dire qui comporte une juste proportion des divers aliments nécessaires à la santé.

BAR À SALADE TABLE À SALADE

L'expression "bar à salade", néologisme courant en français québécois, est une traduction littérale de l'anglais "salad bar". Le mot "bar", emprunté il y a longtemps par le français, ne désigne pas en français la table où des clients ou invités se servent de salades variées, etc.

BAR SALON ou **SALON BAR** BAR

C'est surtout sous l'influence de l'anglais "cocktail lounge" que le terme "bar salon" (ou salon bar) est d'usage courant au Québec. En français général, le mot "bar" désigne à la fois le débit de boissons (établissement servant des boissons) et le comptoir auquel les clients consomment.

BEURRE D'ARACHIDE PÂTE D'ARACHIDE ou
DE CACAHOUÈTES,
BEURRE D'ARACHIDE ou
DE CACAHOUÈTES

Bien que figurent dans les dictionnaires et ouvrages techniques européens, les appellations "beurre d'arachide" et "beurre de cacahouètes" désignent un aliment relativement peu connu en Europe et qui n'est vendu dans le commerce, en France du moins, que sous l'appellation de "pâte d'arachide". Le français québécois parle parfois familièrement de "beurre de pinottes", adaptation de l'anglais "peanut butter".

Note: Le mot "arachide" désignant la plante (dont le fruit est la cacahouète ou pistache de terre), il paraît normal de l'employer au singulier dans "beurre d'arachide"; le même beurre étant aussi fait de cacahouètes broyées, il va de soi que "cacahouète" prend la marque du pluriel dans "beurre de cacahouètes".

BOÎTE À LUNCH

L'usage de la boîte à lunch est peu répandu en Europe, les enfants mangeant au besoin à la cantine* ou n'emportant qu'un goûter (voir COLLATION) dans un sac en papier. Il n'y a donc pas d'équivalent européen courant du terme "boîte à lunch" bien qu'on parle parfois de "boîte à tartine" ou encore de "valise". Au Québec, on parle aussi de "mallette" ou de "mallette à casse-croûte".

BOÎTE DE RECETTES

FICHIER DE RECETTES

CANTINE (MOBILE)

En français général, une cantine est un restaurant communautaire où l'on prépare le repas d'un groupe d'ouvriers, d'employés, d'élèves, etc. Dans le domaine militaire, ce terme désigne aussi une cuisine roulante. C'est par extension de ce dernier sens que le français québécois désigne, par "cantine", sous l'influence de l'anglais "canteen", un véhicule transformé en petit restaurant ambulant ou en casse-croute* se déplaçant d'un lieu à l'autre.

CASSE-CROÛTE SNACK-BAR

Le français québécois appelle "casse-croûte" et parfois aussi "luncheonette" un petit restaurant qui sert rapidement des repas légers composés de sandwiches, frites, hambourgeois*, etc. Ce genre d'établissement est appelé "snack-bar" ou "snack" en français européen. L'Office de la langue française préconise à juste titre l'emploi du terme "casse-croûte" au Québec.

Note: En français général, "casse-croûte" désigne le repas sommaire lui-même (voir LUNCH).

COLORANT À CAFÉ BLANCHISSEUR À CAFÉ, COFFEE WHITENER

Le produit qu'on met dans le café non pas pour en changer la couleur mais pour remplacer le lait ou la crème est appelé "colorant à café" en français québécois. Les ouvrages européens spécialisés conservent ordinairement l'anglais "coffee whitener" pour désigner cette réalité encore peu connue outre-Atlantique, bien que la Fédération internationale de laiterie parle, dans ses publications, de "blanchisseur à café".

COMBLE (cuillerée à soupe-) TRÈS PLEIN(E), BIEN REMPLI(E)

Le français québécois emploie le mot "comble" en parlant d'une mesure, d'un récipient rempli par-dessus les bords. Aujourd'hui, en français général, le terme "comble", employé adjectivement dans quelques expressions, signifie "plein de monde": autobus comble, salle comble. En cuisine, le français général parle d'une mesure très pleine, bien remplie (ex.: cuillère à soupe très pleine, assiettée bien remplie) pour la distinguer d'une mesure rase (dont on a fait tomber l'excédent pour en égaliser la surface).

COMPLÈT(E) (jambon, dinde, etc.-) ENTIÈR(E)

Le français québécois emploie souvent le terme "complet" (ex.: jambon complet, dinde complète) en parlant d'une pièce de viande ou d'un animal, etc., auquel il ne manque aucune partie. Le français général parle dans ce cas de jambon entier, de dinde entière, etc.

COMPTOIR PLAN DE TRAVAIL

La surface plane constituée en général par le dessus des armoires ou placards de cuisine et qu'on utilise pour préparer des aliments, des plats, etc., s'appelle fréquemment "comptoir" en français québécois (par traduction de l'anglais "(kitchen) counter") et, en français européen, "plan de travail". En français général, le mot "comptoir" a principalement les sens de table longue et étroite sur laquelle le commerçant étale ou débite ses marchandises et reçoit l'argent du client, ainsi que de table élevée et étroite qui sépare les clients du barman et sur laquelle on sert les boissons dans un bar.

COUVERT (d'une marmite, d'un pot) COUVERCLE

En français général on distingue les mots "couvert" et "couvercle", ce que le français québécois ne fait pas toujours lorsqu'il emploie "couvert" au sens de "couvercle". Le couvercle est la partie mobile dont on se sert pour couvrir un récipient: couvercle d'un bocal, d'une soupière, etc. Le mot "couvert" désigne les ustensiles de table (fourchettes, cuillers, couteaux) et l'ensemble des accessoires mis à la disposition de chaque convive (ex.: une table de quatre couverts). Enfin la locution "mettre ou dresser le couvert" est synonyme de "mettre ou dresser la table.

CROUSTILLES POMMES CHIPS

En français québécois officiel, on appelle maintenant "croustilles" les pommes de terre frites coupées en rondelles très minces qui sont vendues en paquet et qui, en langue parlée, sont dites surtout "chips" (prononcé tchip à la façon anglaise). En français européen, on parle habituellement de "pommes chips" abréviation de "pommes de terre chips" ou, simplement de "chips" (la "t" de l'anglais ne se prononce pas); le vieux mot "croustilles", bien que figurant dans ce sens dans certains dictionnaires, n'y est presque pas connu dans l'usage courant, culinaire ou général.

CROÛTE ABAISSE (supérieure),
FOND DE TARTE

En français européen, la croûte ou abaisse (supérieure) est la pâte cuite qui recouvre une tourte, un pâté, etc. Le mot "croûte" en français québécois est également employé dans le sens d'abaisse. On distinguera l'abaisse, pâte amincie au rouleau et déposée dans le fond de moules à tartes afin qu'elle serve de support à des pâtisseries, de la croûte, partie extérieure de la pâte enveloppant une tarte, un pâté.

CUBE DE GLACE GLAÇON

Le français québécois appelle souvent "cube de glace" le petit morceau de glace qu'on met dans une boisson pour la rafraîchir et que le français général connaît sous le nom de "glaçon". Les glaçons n'ayant pas nécessairement tous la forme d'un cube, ils peuvent être plats, ronds, etc., il paraît plus logique de parler de "glaçons" plutôt que de "cubes de glace", ex.: mettre un glaçon dans sa boisson gazeuse.

CUBES DE SUCRE MORCEAUX DE SUCRE
ou ou
SUCRE EN CUBES SUCRE EN MORCEAUX

Le sucre que l'on agglomère par des procédés industriels afin de le vendre en morceaux a pour nom "sucre en cubes" en français québécois et "sucre en morceaux" en français européen. Cet écart dans l'usage s'explique par le fait que le sucre ainsi vendu ne correspond pas à une même réalité. En effet, en Amérique du Nord, les morceaux de sucre aggloméré sont de forme cubique alors qu'en Europe ils sont généralement de forme rectangulaire.

DÉBALANCER DÉSIQUILIBRER
Voir explication à
BALANCÉ

DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER

Voir explication à DÎNER

DIÈTE

RÉGIME

Le français québécois emploie de nos jours le mot "diète" presque uniquement au sens de l'anglais "diet". Contrairement au mot anglais "diet" qui a un sens plus général que le français "diète", le mot "diète" en français ne se dit que d'un régime, prescrit généralement par un médecin, dans lequel il y a privation totale ou partielle de nourriture (afin de rétablir ou conserver la santé d'un sujet, de le préparer à une opération, etc.). Le mot "régime" désigne toute règle que l'on s'impose pour avoir une alimentation raisonnée, tant du point de vue quantitatif que qualitatif; par exemple "on suit un régime" (ou "on se met au régime") afin de perdre du poids ou parce qu'on est cardiaque (régime sans graisse animale), enceinte (régime sans sel), diabétique (régime sans sucre).

DÎNER D'(HOMMES D')AFFAIRES MENU ÉCONOMIQUE ou À PRIX FIXE

En français québécois, on rencontre souvent sur la carte des restaurants l'expression "dîner d'hommes d'affaires" ou "dîner d'affaires", traduction partiellement adaptée de "business men's lunch(eon)" ou "business lunch", pour désigner ce qu'on appelle en français européen un "menu économique" ou "menu à prix fixe".

Note: Les expressions "déjeuner d'affaires" et "dîner d'affaires" du français européen désignent tout repas au cours duquel on parle d'affaires et n'ont pas le sens de menus économiques que lui prête le français québécois.

DÎNETTE COIN-REPAS

C'est sous l'influence de l'anglais "dinette" (mot emprunté au français) que le français québécois donne parfois à "dînette" le sens de petit espace aménagé dans la cuisine ou juste à côté pour prendre les repas. En français général, cet espace est appelé "coin-repas".

ÉCAILLE ÉCALE

Parfois pris l'un pour l'autre en français québécois, les termes "écaille" et "écale" ont deux sens différents: "écaille" désigne chacune des petites plaques recouvrant la peau de certains poissons, reptiles, etc., et "écale" désigne l'enveloppe qui recouvre certains fruits (noisettes, amandes, etc).

ENTRÉE PLAT PRINCIPAL;
PLAT DE RÉSISTANCE
ou ENTRÉE, selon le cas

Certains bilingues donnent occasionnellement au mot "entrée" le sens de "plat principal" d'un repas, sens pris à l'anglais américain (qui a lui-même emprunté le mot au français). En français général, l'entrée est le plat servi au commencement d'un repas après le potage ou le(s) hors d'oeuvre et avant le plat principal (dit aussi "plat de résistance"); s'il s'agit d'un repas simple (dit "à plat unique"), ce qui est parfois le cas en Amérique de Nord, cet unique plat, qualifié d'entrée en anglais, sera appelé "plat principal" en français.

ENTREPOSAGE (des aliments) CONSERVATION

L'entreposage est l'action de mettre en entrepôt diverses marchandises et, entre autres, pour les industries alimentaires, de déposer en entrepôt frigorifique les denrées périssables. Quand on congèle les aliments à la maison pour mieux les garder, il s'agit de conservation par congélation (à ne pas confondre avec la conservation par surgélation, procédé industriel qui consiste à saisir très rapidement des aliments à très basses températures).

ÉPICERIE (faire son -) FAIRE SES PROVISIONS, SON MARCHÉ

Le français québébois emploie parfois l'expression "faire son épicerie" au sens d'acheter les produits d'alimentation nécessaires à la vie quotidienne. Le français général utilise les expressions "faire son marché" et "faire ses provisions" dans ce sens. De même, on parlera en français général de "sac à provisions", de "panier à provisions", etc.

ÉPLUCHETTE DE BLÉ D'INDE*
ou ÉPLUCHETTE

L'épluchette (de blé d'Inde*) est une fête traditionnelle où on se rassemble, surtout entre parents et amis, pour éplucher et manger, entre autres, des épis de maïs (voir BLÉ D'INDE).

ESSENCE (chocolat, vanille) PARFUM
(chocolat, vanille)

[FAST FOOD] PRÊT À MANGER
(RESTAURATION RAPIDE,
RESTAURATION-MINUTE)

Avec la croissance des importations de mets américains relevant de la restauration rapide, il est presque inévitable qu'un nombre significatif d'expressions anglaises, dont "fast-food", se répandent au Québec et en Europe. Pour rendre "fast-food", l'Office de la langue française, recommande d'employer l'expression "prêt-à-manger", contruite sur le même modèle que "prêt-à-porter".

Note: Dans un arrêté, le ministère de l'Éducation de France adopte la même position en interdisant l'usage de "fast-food" qui devra céder la place à "prêt-à-manger" dans tout texte officiel. Les termes "restauration rapide" et "restauration-minute" sont souvent employés au Québec pour rendre "fast-food".

GOÛTER COLLATION ou GOÛTER, selon le cas

En français québécois "goûter" et "collation" sont très souvent synonymes. En français général, le sens du terme "goûter" est moins vaste que celui du mot "collation". "Goûter" se dit d'un repas léger pris dans l'après-midi seulement, tandis que "collation" désigne un repas léger que l'on prend quelle que soit l'heure de la journée. Ainsi, tout goûter est une collation, mais toute collation n'est pas un goûter.

LARGE, EXTRA-LARGE (pizza-) GRANDE, TRÈS GRANDE

C'est sous l'influence de l'anglais que le français québécois utilise souvent les termes "large" et "extra-large" pour désigner, entre autres, une pizza, là où le français général parle d'une grande pizza ou d'une très grande pizza.

LUNCH

CASSE-CROÛTE,
COLLATION, ou
(fam.) GUEULETON,
selon le cas

En français québécois, le mot anglais "lunch" a trois sens:

1. repas souvent léger qu'on prend généralement le midi, à son travail, à l'école, etc., habituellement après l'avoir apporté de chez soi (syn.: casse-croûte).
2. Repas léger qu'on prend au cours de la journée, et même parfois avant de se coucher (syn.: collation);
3. gros repas (ex.: Tout un lunch!), le mot étant ici employé familièrement par euphémisme po désigner un repas très copieux, un festin (syn. fam.: gueuleton).

En français européen "lunch" s'emploie pour désigner:

1. un repas léger dans un pays de langue anglaise;
2. un repas froid que l'on sert en buffet, à midi ou dans l'après-midi, à l'occasion d'une réception.

LUNCHEONETTE
Voir CASSE-CROÛTE

MACHINE DISTRIBUTRICE — DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

"Machine distributrice" est le terme courant, en français québécois, pour désigner le "distributeur automatique", appareil distribuant automatiquement des boissons, des pâtisseries, des sandwich(e)s, etc., sur réception des pièces de monnaie nécessaires.

Note: En français européen le terme "automate" a également cours pour désigner cet appareil.

MAÏS ÉCLATÉ (O.L.f.) — POP CORN

En français québécois "officiel" l'appellation "maïs soufflé" fait depuis longtemps concurrence à l'américain "pop corn", terme employé partout où cette préparation est connue. L'Office de la langue française a proposé de franciser le terme "pop corn" par "maïs éclaté".

MÉLANGE (à gâteau, à potage, etc.) — PRÉPARATION (pour gâteau, pour potage, etc.)

MOTON GRUMEAU

La petite masse qui se forme parfois accidentellement dans une sauce, une pâte lorsque certains des ingrédients (farine, sel) s'agglutinent, s'appelle "moton" en français québécois familier et "grumeau" en français général.

ORDRE, DEMI-ORDRE DE... PORTION, DEMI-PORTION DE ...

Note: "Ordre", ici est une traduction littérale de l'anglais "order".

PANIER D'ÉPICERIE* 1. CHARIOT ou PANIER (à provisions), selon le cas.)
2. CADDIE (pl. caddies) (marque dép. en Eur.).

Le petit chariot métallique mis à la disposition des clients dans les épiceries ou les super-marchés est désigné, en français québécois, par les diverses appellations "panier", parfois "chariot" ou encore "carrosse" d'épicerie et, en français européen, par le terme "caddie", marque déposée. Si le terme "chariot" est approprié dans ce cas, "panier" devrait toutefois se dire du vrai panier muni d'une anse et servant à transporter une quantité de denrées plus petite.

PARTIE, REPAS, D'HUÎTRES, D'HOMARDS, etc.	PARTIE, REPAS AUX HUÎTRES, AUX HOMARDS

PELURE (d'orange, de banane, etc.)	ÉCORCE, PEAU ou PELURE (ÉPLUCHURE), selon le cas

Le français québécois appelle parfois "pelure" la peau d'un fruit. En français général, la peau d'une orange a pour nom "écorce". Quant à la peau, encore intacte de la plupart des autres fruits, c'est le mot "peau" que l'on emploie pour la désigner. Cependant "pelure" se dit de la peau d'un fruit ou d'un légume une fois celui-ci pelé. (Ex.: enlever la peau d'une banane, jeter les pelures d'une banane). "Pelure(s)" est synonyme "d'épluchure(s)" dans ce sens.

PLEINE FRITURE (cuire en-)	(cuire à) GRANDE FRITURE

RANG (d'oeufs durs, etc.) RANGÉE (d'oeufs durs, etc.)

REPAS (nom des -)

Dans l'usage français traditonnel, à une époque passée, les noms des trois repas quotidiens étaient: déjeuner (matin), dîner (midi) et souper (soir), noms que l'on a conservés dans toute la francophonie nord-américaine, en Belgique, en Suisse et dans une bonne partie de la France rurale. Par contre à Paris et dans les villes françaises, on retient les termes: petit déjeuner (matin), déjeuner (midi), dîner (soir); termes qui ont d'ailleurs tendance à se répandre dans les zones urbaines de l'Europe francophone. Le mot "soupé" y existe d'ailleurs toujours, mais pour désigner un repas ou une collation qu'on prend tard le soir ou la nuit après une soirée ou une sortie.

TABLEAU RECAPITULATIF DU NOM DES REPAS

	Québec, Belgique Suisse, France rurale	FRANCE urbaine
matin	déjeuner	petit déjeuner
midi	dîner	déjeuner
soir	souper	dîner

RESTAUVOLANT DRIVE-IN

Le français québécois a créé le néologisme "restauvolant" pour désigner un restaurant aménagé de telle sorte que, sans sortir de leur voiture, les automobilistes peuvent y prendre un repas de "prêt-à-manger" (voir FAST FOOD). Le français européen a tendance à employer l'appellation anglaise "drive-in" pour désigner ce genre d'établissement à l'américaine.

Nota: Le mot "restoroute" (aussi écrit restauroute) désigne un restaurant aménagé au bord d'une grande route ou d'une autoroute et n'est pas synonyme de restauvolant.

SALLE À DÎNER SALLE À MANGER

Le français québécois appelle souvent "salle à dîner", sous l'influence de l'anglais "dining room", la pièce d'une maison ou d'un hôtel dans laquelle on prend les repas et que l'on connaît en français général sous le nom de "salle à manger".

SALLE À MANGER RESTAURANT

Sous l'influence de l'anglais "dining room", le français québécois emploie souvent "salle à manger" pour désigner un restaurant d'une certaine classe (mais pas forcément de grande classe). Ainsi, un même établissement pourra comporter une "salle à manger" (servant repas, vins et spiritueux) et un simple "casse-croûte*". C'est le seul mot "restaurant qu'on désigne, en français européen, à la fois la salle à manger et le restaurant (ordinaire) du français québécois.

SAVEUR (de chocolat, fraise, etc.) PARFUM ou (rare) GOÛT

Pour parler du goût d'une substance aromatisée, entre autres la crème glacée, le français québécois emploie le mot "saveur" alors que le français européen emploie "parfum" ou parfois "goût".

SECTIONS (d'orange, de melon, etc.) QUARTIERS

Le français québécois parle parfois de "sections" pour désigner les parties d'un fruit que l'on a divisé en plusieurs morceaux. Le français général parle ordinairement de "quartier(s)" pour désigner la ou les parties d'un fruit ou d'un aliment partagé en quatre ou plus de quatre parties, égales ou non (synonyme: tranche, morceau). Par exemple les divisions naturelles d'une orange ou d'un melon sont appelées "quartiers".

SOUPER DÎNER

Voir explication à REPAS (nom des-)

SPÉCIAL DU JOUR PLAT DU JOUR

On voit régulièrement sur les menus des restaurants québécois l'expression "spécial du jour"; celle-ci, construite sur le modèle anglais "today's special", se rend en français général par "plat du jour". De même, on parlera de "boisson du jour", "pâtisserie du jour" etc. En général, le plat du jour fait partie d'un ensemble déterminé de plats constituant un repas complet dont le prix est fixé d'avance: dans ce cas, il s'agit d'un "menu à prix fixe". On dira alors: "manger au menu". Ou bien le client peut "manger à la carte": il compose lui-même son menu en choisissant différents plats sur la carte. Le prix global du repas sera alors déterminé par le choix des différents plats.

STEAK (de poisson) TRANCHE OU DARNE (n.f.), selon le cas

Le français québécois emploie parfois le terme anglais "steak" pour désigner une tranche de poisson. Noter qu'en français général, on parle d'une tranche de poisson ou encore d'une darne quand il s'agit d'un gros poisson (ex.: darne de saumon).

SUBSTITUT (ALIMENTAIRE) SUCCÉDANÉ, ERSATZ

Sous l'influence de l'anglais "substitute", le français québécois emploie parfois le terme "substitut" en parlant d'un produit alimentaire pouvant en remplacer un autre de même nature, devenu trop rare ou trop cher, ex.: substitut de lait, substitut de viande, etc. Le français général parle traditionnellement de succédané, ex.: succédané de lait, de viande, etc., pour désigner ces divers produits alimentaires de remplacement, ou encore d'ersatz, mot d'origine allemande, d'usage moins courant que "succédané" et désignant un produit de remplacement de moindre qualité.

Note: Bien encore absent des dictionnaires dans le sens de succédané, "substitut" se rend compte de plus en plus dans les textes européens et ne peut plus être considéré comme un canadianisme dans ce sens.

TABLE D'HÔTE — REPAS, MENU À PRIX FIXE

Le français québécois donne à la locution "table d'hôte" le sens de "repas ou menu à prix fixe" que l'anglais de la restauration a donné à l'expression après l'avoir empruntée au français. En français général, "table d'hôte" se dit d'une table où plusieurs personnes mangent à heures et à prix fixes dans un hôtel, en pension, un restaurant, etc.

TARTINADE — PRÉPARATION À TARTINER (caramel, fromage, etc., à tartiner)

Le français québécois écrit emploie le néologisme "tartinade" pour désigner certaines substances que l'on étale sur des tartines: caramel, chocolat, fromage, etc. Le français européen parle, dans ce cas, de "préparation à tartiner" ou précise caramel à tartiner, fromage à tartiner, etc.

TREMPETTE (O.I.f.) — DIP

Le français québécois a crée le néologisme "trempette" pour traduire le mot américain "dip". Les Européens ont récemment emprunté à l'Amérique, et la réalité, et le mot.

BIBLIOGRAPHIE

CATALOGUES

Catalogue Camif, France, hiver 1981-1982 .

Catalogue Maison française, 1978

Catalogue Manufrance, France, 2e trimestre, 1968.

Catalogue Miflex, 1972, 32p.

Catalogues de Sears, Canada, printemps-été 1977, 1981 et automne-hiver 1981.

Catalogues La Redoute, France, automne-hiver 1976-1977 et printemps-été 1977.

Catalogue Les 3 Suisses, France, automne-hiver, 1980-1981

DICTIONNAIRES

BENAC, Henri Dictionnaire des synonymes. Librairie Hachette, Paris, 1956, 1025 p.

COLPRON, Gilles Les anglicismes au Québec, Beauchemin, Montréal, 1970, 247p.

DAGENAIS, Gérard Dictionnaire des difficultés de la langue française au Canada, Pédagogia, Montréal, 1967, 679p.

DUPRÉ, Paul Encyclopédie du bon français dans l'usage contemporain, Editions de Trévise, Paris, 1972, 2716 p. (en trois volumes).

GILBERT, Pierre Dictionnaire des mots contemporains, Les usuels du Robert, Paris, 1980, 739p.

Grand Larousse encyclopédique, Librairie Larousse, Paris, 1960, dix volumes et deux volumes de suppléments.

HAENSCH, Gunther et Gisela Haberkamp de Anton Dictionary of Agriculture, Elsevier Scientific Publishing Company, Amsterdam-Oxford, New-York, 1975, 1000 p.

Lexis, Librairie Larousse, Paris, 1977.

MANSION, Jean-Edmond Harrap's New Standard French and English Dictionary, George G. Harrap G. Co. Ltd., 1972, quatre volumes.

REY-DEBOVE, Josette et Gilberte Gagnon Dictionnaire des anglicismes, Les usuels du Robert, Paris, 1980, 1150 p.

Robert et Collins, Société du nouveau Littré, Paris, 1978.

ROBERT, Paul Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française. Société du nouveau Littré, Paris, 1960.

ROBERT, Paul Le petit Robert, Paris, 1981.

ROBINSON, Sinclair et Donald Smith Manuel pratique du français canadien, MacMillan, Toronto, 1973, 172p.

Trésor de la langue française, Éditions du C.N.R.S., Paris, 1971.

ENCYCLOPÉDIES SPÉCIALISÉES

L'art culinaire français, Flammarion,Paris, 1976, 1044 p.

L'art ménager, Flammarion, Paris, 1963, 1084p.

Les doigts d'or cuisine, Éditions Atlas, Paris, 1976, Encyclopédie pratique de la cuisine d'aujourd'hui en dix volumes.

MONTAGNÉ, Prosper Nouveau Larousse gastronomique, Librairie Larousse, Paris, 1960, 1064p.

OUVRAGES SUR L'ALIMENTATION ET LIVRES DE RECETTES

A. DEHOVE, Raymond La réglementation des produits alimentaires et autres, Editions Commerce, Paris, 1978, 1060 p. (9e édition)

BEAULIEU, Mireille Les meilleures recettes du Québec, Les Éditions la Presse, Montréal, 1979, 143p.

BENOÎT, Jehane Cuisine canadienne, Les Messageries du Saint-Laurent, Montréal, 1973, 384 p.

BÉRARD, Léone Poissons et fruits de mer, Marabout et Robert Laffont, Verviers et Paris, 1976, 206 p.

CALVEL, Raymond, La boulangerie moderne, Eyrolles, Paris, 1980, 459 p.

CAMERON-SMITH, Marye Le livre complet de la conserve. Dessain et Tolra, Paris, 1977, 248 p.

La bonne cuisine, Éditions Presses professionnelles, Paris, nº 44, février-mars 1982, 96p.

La cuisine bien équipée, Éditions Time Life, 1978, 49p.

DAGOURET, P. Abrégé de cuisine, Flammarion, Paris, 1975, 223p.

GENERET, Alex et Yetty Line Le guide Marabout de la pâtisserie et des desserts, Marabout, Verviers, 1969, 322 p.

GERARD, Jacqueline Le guide Marabout des surgelés, Marabout, Verviers, 1978, 245p.

GODARD, Misette Le temps des confitures, Seghers, Paris, 1977, 284 p.

GRINGOIRE, Th. et L. Saulnier Le répertoire de la cuisine, Dupont et Malgat-Guériny, Successeur, Paris, 1976, 240 p.

GUY, Christian Guide du pêcheur gastronomie, La Table Ronde, Paris, 1974, 256 p.

HALKIN, Pierre Dictionnaire technique de l'hôtellerie, Dunod, Paris

HOFMANN, Holger Fruits et légumes exotiques, Petit Atlas Payot, Lausanne, Hallwag Sa Berne, 94p.

HUOT, Juliette Recettes au "blender", Les Éditions de l'homme, Montréal, 1971, 171 p.

KIGER, J.L. et J.G. Kiger, Techniques modernes de la boscuiterie, pâtisserie, boulangerie industrielles et artissnales et des produits de régime, DUNON, Paris, 1967, 675 p. (en deux volumes)

KOSTUCH, Mitch Recueil de menus canadiens, Office du tourisme du Canada, Ottawa, 1977, 84p.

LAGACÉ, Louise L. La boîte à lunch, Les Éditions de l'homme, Montréal, 1973, 140p.

LANDRY, Robert Guide culinaire des épices, aromates et condiments, Marabout, Verviers, 1978, 380 p.

LAPOINTE, Suzanne L'art d'apprêter les restes, Les Éditions de l'homme, Montréal, 1975, 166p.

LENÔTRE, Gaston Faites vos glaces et votre confiserie comme Lenôtre, Flammarion, (Paris), 1978

LYON, Ninette Le guide culinaire des poissons, crustacés et mollusques, Marabout, Verviers, 1979, 318 p.

MAZZETTI, Ph., M.L. Francillon et J.J. Guilleminet Technologie de restaurant, Tome I, Éditions Jacques Lanore, Paris, 1976, 160p.

1001 amuse-queule, Collection Marabout Flash, Éditions Gérard, Verviers (Belgique), 1969, 157p.

PAJOT, Anne-Marie La congélation, Collection Vidi, Éditions Chancerel et Fleurus, 1977, 90 p.

PAJOT, Anne-Marie La cuisine (Les tours de main), Collection Vidi, Éditions Chancerel et Fleurus, France, 1976, 90p.

PELLAPRAT, H.-P. Le poisson dans la cuisine française, Flammarion, Paris, 1975, 229 p.

POINTURIER, Hubert et Jacques Adda Science et technique de la fabrication du beurre, La maison rustique, Paris, 1969, 460 p.

Poissons et crustacés dans la cuisine internationale, Vilo, Paris, 1969, 512 p.

PUJOL, Rosemonde Dictionnaire du consommateur (Alimentation), Editions Denoël-Gonthier, Paris, 1968, 266 p.

RAY, Georges Technologie laitière, Dunod, Paris, 1951, 743 p. (Deuxième édition entièrement revue).

SOEUR BERTHE Buns plats de Soeur Berthe, Québécor, Montréal, 1980, 216 p.

THIEBAULT, Sylvie Les glaces et les gâteaux glacés, Collection Solarama, Paris, 1977, 64p.

THIEBAULT, Sylvie Cuisinez basses calories, Solarama, Paris, 1979, 63 p.

THIEBAULT, Sylvie Salades et assiettes froides, Solarama, Paris, 1978, 63 p.

PUBLICATIONS DE L'OFFICE DE LA LANGUE FRANÇAISE

APPEL, Louise Lexique des fruits et légumes (anglais-français), Office de la langue française, Montréal, 1979, 133p.

Lexique des produits de la pêche (anglais-français), Fascicules I et II, Office de la langue française, 1980, 36p.

MAURAIS, Jacques et Thérèse Villa Guide de rédaction des menus (anglais-français), Office de la langue française, Québec, 1980, 113p.

MAURAIS, Jacques Lexique de la chimie alimentaire (anglais-français), Office de la langue française, Québec, 1980, 62p.

MAURAIS, Jacques Lexique des boissons gazeuses (anglais-français), Office de la langue française, Québec, 1979, 63p.

MAURAIS, Jacques Lexique des épices et assaisonnements, Office de la langue française, Québec, 1980, 42p.

MAURAIS, Jacques Lexique des pâtes alimentaires, Office de la langue française, Québec, 1980, 71p.

Répertoire des avis linguistiques et terminologiques, Office de la langue française, Québec, mai 1970 - juillet 1981, 211p.

VILLA, Thérèse et Gilles Boivin Lexique du boeuf (anglais-français), Office de la langue française, Québec, 1980, 137p.

PETITS GUIDES ALIMENTAIRES

Guide alimentaire québécois, Ministère des Affaires sociales, Québec, 1979, 23 p.

La nutrition à bon prix, Agriculture Canada, Ottawa, 1979, 32 p.

Le manuel du "Guide alimentaire canadien", Santé et Bien-être social Canada, Ottawa, 1977, 40 p.

Votre menu hebdomadaire, Agriculture Québec, Québec, 1976, 16 p.

INDEX DES MOTS (À VENIR)